Mode d’emploi	FR
Gebruiksaanwijzing	NL

MCE 32 BIH

Teka

Cher client:

Nous vous remercions d'avoir préféré notre produit. Nous sommes certains que ce four à micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, vous donnera toute satisfaction.

Nous vous demandons une lecture attentive des instructions de ce manuel. Elles vous permettront d'utiliser votre four en obtenant les meilleurs résultats.

CONSERVEZ TOUTE LA DOCUMENTATION DE CE PRODUIT POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Gardez toujours le mode d'emploi à portée de main. Si vous cédez l'appareil à un tiers, remettez-lui également le manuel.

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage

L'emballage est signalé d'un Point vert.

Veuillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous débarrasser de tous les matériaux de l'emballage comme carton, polystyrène expansé et film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.

Élimination des appareils hors d'usage

La directive européenne 2002/96/CE, concernant la gestion des Résidus d'équipements électriques et électroniques (REEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils usés doivent être recueillis séparément afin d'optimiser le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent jeter les appareils hors d'usage.

Avant de vous défaire de votre appareil, tirez du câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

Sommaire

Instructions pour l'installation....3
Avant l'installation....3
Installation électrique....3
Après l'installation....3
Consignes de sécurité....4
Les avantages des micro-ondes....6
Description du four....7
Réglages de base....8
Réglage de l'heure....8
Masquer/Afficher l'heure....8
Réglages de base....9
Blocage de sécurité....9
Fonctions de base....10
Micro-ondes....10
Gril....10
Micro-ondes + Gril....11
Convection....11
Micro-ondes + Convection....12
Gril + Ventilateur....12
Pendant le fonctionnement....13
Interruption d'une cuisson....13
Modification des paramètres....13
Annuler une cuisson....13
Fin d'une cuisson....13
Décongélation....14
Indications générales pour la décongélation....14
Cuisiner aux micro-ondes....16
Cuisiner au gril....18
Cuisiner aux micro-ondes + Convection....21
Cuisiner en mode convection....22
Quel type de vaisselle utiliser?....23
Fonction Micro-ondes....23
Fonction Gril avec Air chaud....23
Fonction Combinée....23
Récipients et papier aluminium....23
Couvercles....23
Nettoyage et entretien du four....25
Surface avant....25
Intérieur du four....25
Accessoires....26
Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?....27
Remplacement de la lampe....27
Caractéristiques techniques....28
Description des fonctions....28
Spécifications....28
Dimensions pour l'installation du four....57

Instructions pour l'installation

Avant l'installation

Vérifiez que la tension de l'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques, correspond à celle de votre installation.

Ouvrez la porte du four et **retirez tous les accessoires** ainsi que l'emballage.

N'enlevez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité du four ! Ce couvercle évite que graisses et particules d'aliments endommagent le générateur de micro-ondes.

Attention ! Le devant du four peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**. Retirez-la soigneusement, avant la première utilisation, en commençant par le bas.

Vérifiez que le four n'est pas endommagé. Assurez-vous que la porte du four ferme correcte-ment et que le côté intérieur de la porte et le devant de la cavité ne sont pas abîmés. S'ils le sont, appelez le Service d'assistance technique.

N'UTILISEZ PAS LE FOUR si le câble d'alimentation, ou la prise de courant sont endommagés, si le four ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé ou bien tombé. Appelez le Service d'assistance technique.

Installez le four sur une surface stable, le plus loin possible des radios, télévisions et de tout ce qui produit de la chaleur.

Pendant l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre en contact ni avec de l'humidité, ni avec des objets aux bords coupants, ni avec la partie arrière du four en raison de ses températures élevées.

Attention : la prise de courant doit rester accessible, une fois le four installé.

Installation électrique

L'installation électrique doit être réalisée par un électricien qualifié conformément à la législation en vigueur.

Avant de brancher le four micro-ondes à l'alimentation générale, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent à ce qui est précisé sur la plaque des caractéristiques située sur l'avant de la cavité et sur le certificat de garantie; il convient de conserver ce dernier avec le présent manuel.

L'alimentation électrique s'effectue par une prise (lorsqu'elle est accessible) ou par un interrupteur omnipolaire, adapté à l'intensité tolérée et qui présente un espace minimum de 3 mm entre les contacts, pour assurer la mise hors circuit en cas d'arrêt d'urgence ou pour le nettoyage du micro-ondes.

La connection doit inclure une mise à la terre correcte, conformément aux normes en vigueur. **ATTENTION : LE FOUR DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE.**

Si le câble souple fourni qui alimente le micro-ondes nécessite d'être changé, cette manipulation doit être effectuée par un intervenant agrée du Service après ventes, car cela requiert des outils spéciaux.

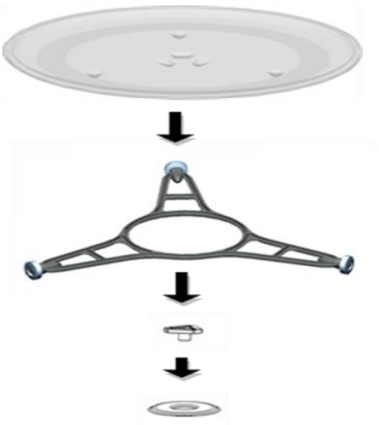
Dans le cas où nos instructions d'installation ne seraient pas respectées, **le fabricant et les revendeurs n'engagent pas leur responsabilité** pour d'éventuels dommages subis par les personnes, les animaux ou les biens.

Après l'installation

Le four ne fonctionne que si la porte est correctement fermée.

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur du four ainsi que les accessoires en suivant les indications figurant au point « Nettoyage et entretien du four ».

Emboîtez le manchon dans le centre de la cavité du four, placez le support du plateau puis le plateau rotatif qui doit s'emboîter. Chaque fois que le four est utilisé, il est important que ces accessoires soient à l'intérieur du four et correctement placés. **Le plateau rotatif peut tourner dans les deux sens.**



Pendant l'installation, suivez les instructions fournies séparément.

Consignes de sécurité

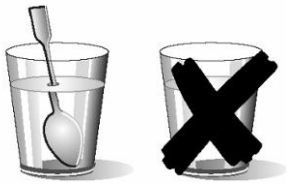
- **Attention! Lors de l'utilisation des micro-ondes, veuillez retirer de l'appreil tout objet métallique. Les grilles et les plans de cuisson ne doivent être utilisés qu'avec les fonctions gril et convection.**
- **Attention !** Vous devez surveiller votre four si vous utilisez du papier, du plastique ou autres matériaux inflammables. Ces matériaux peuvent être carbonisés et brûler. RISQUE DE FEU !
- **Attention !** Si du feu ou des flammes se dégagent, gardez la porte fermée pour étouffer les flammes. Éteignez le four et débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique.
- **Attention !** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques. RISQUE DE FEU !
- **Attention !** N'utilisez pas des récipients fermés pour chauffer des liquides ou d'autres aliments, ils pourraient éclater facilement.
- **Attention !** Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui auraient des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées; ou qui ne possèderaient pas l'expérience et la connaissance nécessaire, à moins qu'elles ne soient supervisées ou que des instructions ne leur aient été fournies par une personne responsable de leur sécurité, pour l'utilisation appropriée de l'appareil.
- **Attention !** Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention !** Si le four possède un mode de fonctionnement combiné (micro-ondes plus autres moyens de chauffage), ne laissez pas les enfants utiliser le four sans la présence d'un adulte en raison des hautes températures générées.
- **Attention!** Le four ne peut pas être utilisé si:

- La porte ne ferme pas correctement ;
- Les gonds de la porte sont endommagés ;
- Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées ;
- La vitre de la porte est endommagée ;
- Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.

- **Le four ne peut être réutilisé qu'après** avoir été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.
- Au cours de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.
- **Attention !** Au cours de l'utilisation, il est possible que des parties accessibles deviennent chaudes. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

Attention!

- Ne mettez jamais ni bouchon, ni couvercle, ni tétine sur les récipients destinés à chauffer les aliments pour bébés. Après avoir chauffé l'aliment, remuez ou agitez bien afin de distribuer uniformément la chaleur. Vous devez vérifier la température de l'aliment avant de le donner à l'enfant. DANGER DE BRÛLURE !
- Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de **petites quantités d'aliments,** de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.
- Utilisez la fonction gril uniquement pour gratiner et surveillez constamment l'appareil. Si vous utilisez un mode de fonctionnement combiné pour le gril, prêtez attention au temps.
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. **Danger de court-circuit !**



Attention quand vous chauffez des liquides !

Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc..) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient. DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES !

Pour éviter cette situation, mettez une petite cuillère ou une baguette en verre dans le récipient dont vous chauffez le contenu.

Consignes de sécurité

Votre four est exclusivement destiné à un usage domestique !

Utilisez votre four exclusivement pour la préparation des repas.

Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes :

- Ne mettez pas le four en fonctionnement sans le **manchon**, le **support du plateau** et le **plateau rotatif**.
- **Ne mettez pas votre four en marche à vide**. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé. RISQUE DE DÉTÉRIORATION !
- **Pour effectuer des tests de programmation** du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez et n'obstruez pas les **ouvertures de ventilation**.
- N'utilisez que de la **vaisselle adéquate** pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- **Ne retirez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité !** Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun **objet inflammable** dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme **rangement**.
- Vous ne pouvez pas cuire **les œufs, avec ou sans coquille**, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour **frire dans l'huile**, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- **Pour éviter les brûlures**, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les récipients et toucher le four.
- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg.
- Le plateau rotatif et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

Nettoyage :

- **Attention!** Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, toutes les particules d'aliments doivent être retirées (voir chapitre Nettoyage et entretien du four). À défaut d'un entretien régulier du four micro-ondes, sa surface peut se détériorer, **sa vie utile peut se réduire et une situation dangereuse peut éventuellement survenir**.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer le porte vitrée du four car ils risqueraient de rayer la surface, qui pourrait ensuite voler en éclat.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point « Nettoyage et entretien du four » .

En cas de réparation :

- **Attention – Micro-ondes ! La protection extérieure ne doit pas être retirée.** Toute réparation ou maintenance effectuée par des personnes non autorisées par le fabricant est dangereuse.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par des agents certifiés ou des techniciens qualifiés à cet effet, de façon à éviter des situations dangereuses et parce que les outils utilisés sont spécifiques.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

Les avantages des micro-ondes

Avec une cuisinière traditionnelle, la chaleur créée par les brûleurs de gaz ou par les résistances pénètre lentement de l'extérieur vers l'intérieur de l'aliment. Il y a, par conséquent, une grande perte d'énergie pour chauffer l'air, les composants du four et les récipients.

Dans les micro-ondes, la chaleur est générée par les aliments eux-mêmes, elle passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans l'air, dans les parois de la cavité ni dans les récipients (s'ils sont bien adaptés aux micro-ondes), c'est-à-dire que seul l'aliment est chauffé.

En résumé, les fours micro-ondes offrent les avantages suivants :

1. Gain de temps de cuisson : réduction jusqu'à 3/4 du temps par rapport à la cuisson traditionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de produire des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Le temps de cuisson étant réduit, les aliments gardent mieux leur valeur nutritive.
5. Nettoyage facile.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Le four micro-ondes possède une valve à haute tension appelée magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four au moyen d'un conducteur d'ondes puis distribuées par un diffuseur métallique ou au moyen d'un plateau rotatif.

À l'intérieur du four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques. Elles pénètrent alors uniformément dans les aliments.

Comment les aliments chauffent-ils?

Tous les aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

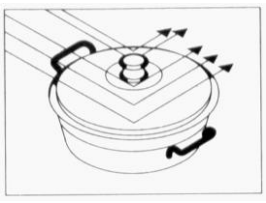
La friction entre les molécules provoque la chaleur qui élève la température des aliments. Ils peuvent être décongelés, cuits ou maintenus chauds.

Du fait que les aliments chauffent de l'intérieur :

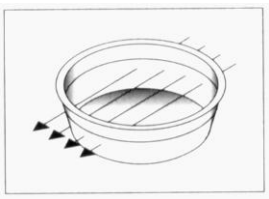
- Ils peuvent être cuisinés sans liquides ni graisses, ou avec très peu ;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner est plus rapide dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel ;
- Les vitamines, sels minéraux et substances nutritives sont conservés ;
- Ni la couleur naturelle ni le goût des aliments ne sont altérés.

Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Vous ne pouvez donc pas utiliser dans le four micro-ondes de récipients métalliques, ou dont certaines parties sont en métal.

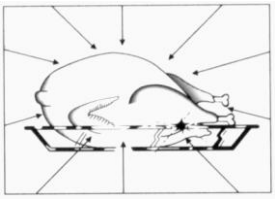
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



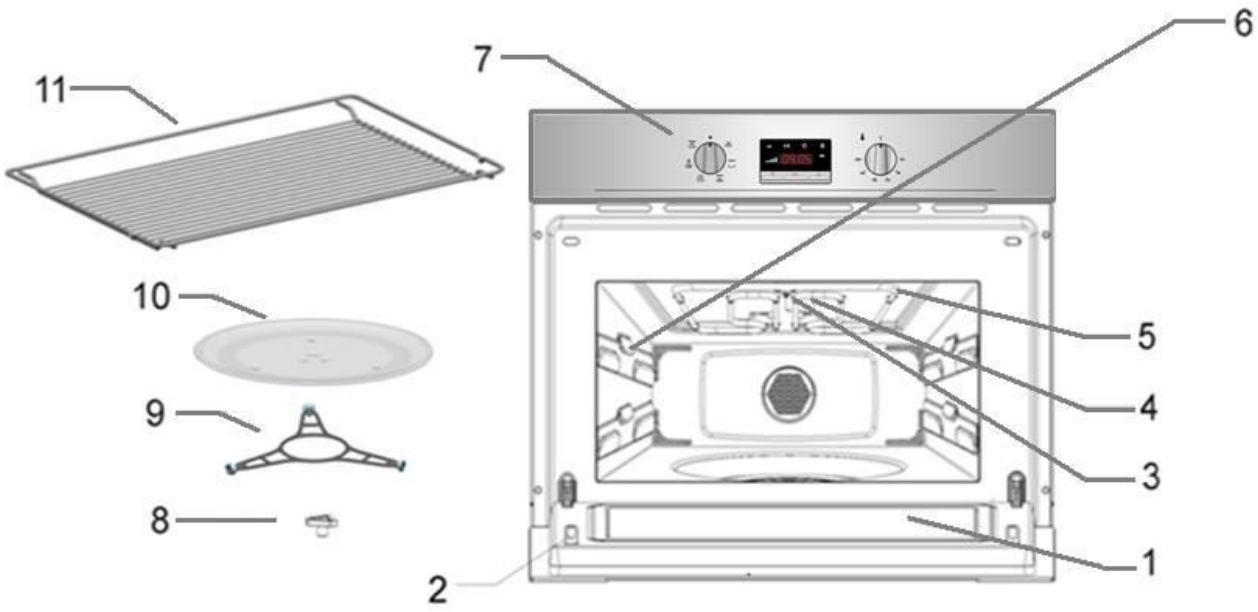
...traversent le verre et la porcelaine...



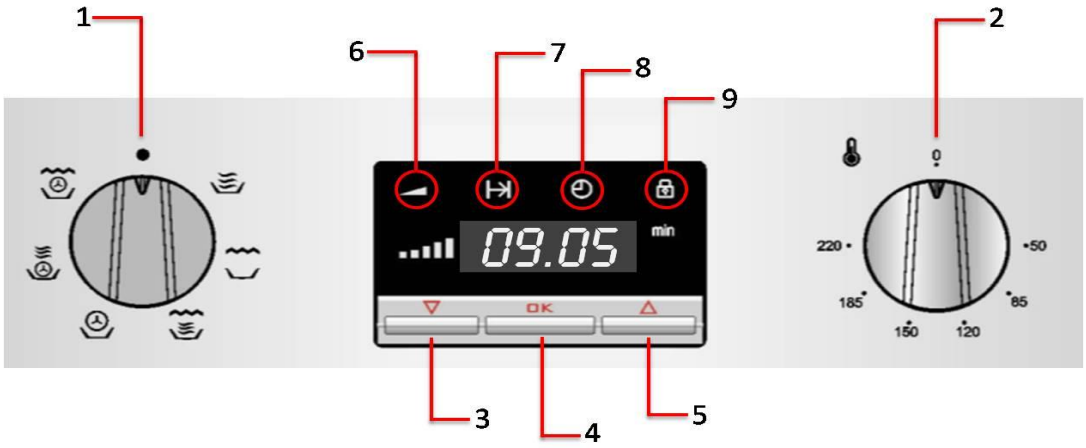
... et sont absorbées par les aliments.



Description du four



1. – Vitre de la porte
2. – Verrous
3. – Lampe
4. – Couvercle en mica
5. – Gril basculant
6. – Crans pour support du plateau
7. – Panneau de contrôle
8. – Manchon du moteur
9. – Support du plateau
10. – Plateau rotatif
11. – Grille rectangulaire
(ne pas utiliser avec la fonction micro-ondes)



1. Sélecteur de fonctions
2. Thermostat
3. Bouton «Minus»
4. Bouton OK “+” et “-”
5. Bouton «PLUS»
6. Indicateur de puissance
7. Indicateur de fonctionnement
8. Indicateur de l’heure
9. Indicateur de blocage de sécurité

Réglages de base

Réglage de l'heure

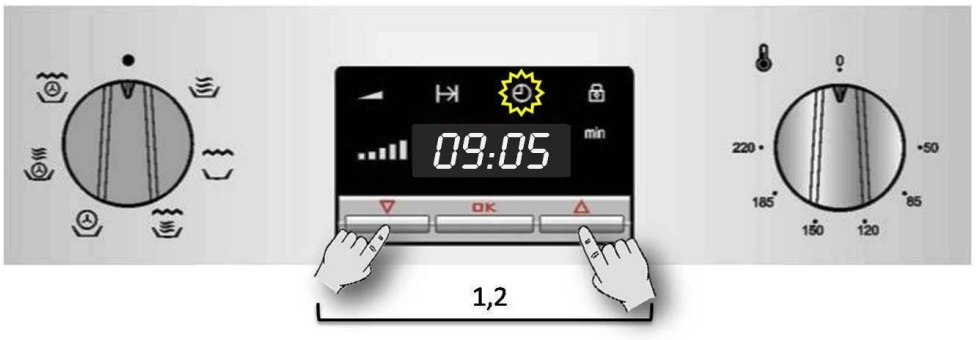
Après une coupure d'électricité, ou si le four a été rebranché, l'affichage de l'heure clignote pour indiquer que celle-ci n'est pas correcte. Avant d'utiliser le four micro-ondes, réglez l'heure en suivant la procédure décrite ci-après, mais en démarrant la procédure à l'étape n°3.

Pour régler l'heure procédez comme suit :

1. Appuyez en continu sur le bouton "**+**" jusqu'à ce que **l'Indicateur Lumineux de l'Heure** commence à clignoter.
2. Appuyez sur le **bouton** OK.
3. Appuyez sur les boutons ▽ et △ pour régler l'heure.
4. Appuyez sur le bouton OK pour valider l'heure sélectionnée. Les chiffres des minutes vont se mettre à clignoter.
5. Appuyez sur les boutons ▽ et △ pour régler les minutes.
6. Pour terminer appuyez encore une fois sur le bouton OK.

Masquer/Afficher l'heure

Si l'affichage de l'heure vous dérange, vous avez la possibilité de le masquer.



1. Appuyez en même temps sur les boutons ▽ et △ pendant 3 secondes. Les points qui séparent les heures et les minutes vont clignoter mais le reste de l'affichage de l'heure sera masqué.
2. Si vous voulez afficher à nouveau l'heure, appuyez en même temps sur les boutons ▽ et △ pendant 3 secondes.

Réglages de base

Blocage de sécurité

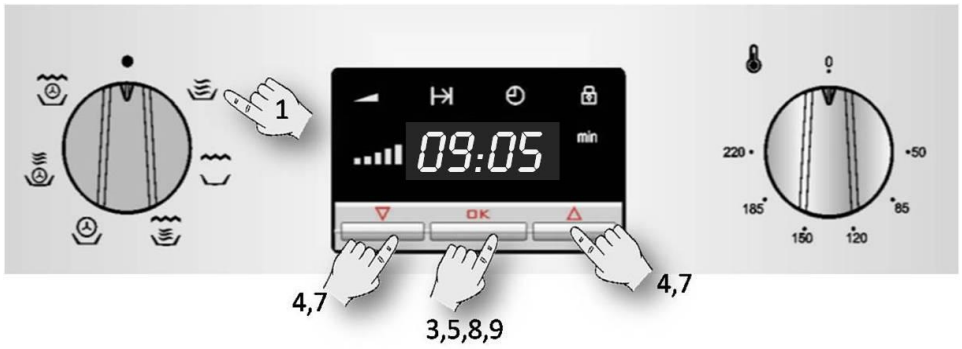
Vous pouvez bloquer le fonctionnement du four (par exemple pour empêcher son utilisation par des enfants).

1. Pour bloquer le four, appuyez sur le bouton OK pendant 3 secondes. Si vous appuyez sur un bouton, un symbole de clé va s'afficher et le four ne fonctionnera pas.
2. Pour débloquer le four, appuyez à nouveau sur le bouton OK pendant 3 secondes.

Fonctions de base

Micro-ondes

Utilisez cette fonction pour cuire et chauffer légumes, pommes de terre, riz, poisson et viande.



1. Tournez le **Sélecteur de Fonctions** sur la position correspondant à la fonction Micro-ondes.
2. **L'Indicateur Lumineux du Temps de Fonctionnement** clignote.
3. Appuyez sur le **bouton** OK**.**
4. À l'aide des boutons ▽ et △ sélectionnez le temps de fonctionnement voulu.
5. Appuyez sur le **bouton** OK.
6. **L'Indicateur Lumineux du Niveau de Puissance** va commencer à clignoter.
7. À l'aide des boutons ▽ et △ sélectionnez le niveau de puissance micro-ondes voulu.
8. Appuyez sur le **bouton** OK.
9. Appuyez sur le **bouton** OK. Le four se met en marche.

Gril

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.

1. Tournez le **Sélecteur de Fonctions** sur la position correspondant à la fonction Gril.
2. **L'Indicateur Lumineux du Temps de Fonctionnement** et **l'Affichage** commencent à clignoter.
3. À l'aide des boutons ▽ et △ réglez le temps de fonctionnement voulu.
4. Appuyez sur le **bouton** OK**.**
5. Appuyez sur le **bouton Start (Démarrer)**. Le four se met en marche.

Fonctions de base

Micro-ondes + Gril

Utilisez cette fonction pour cuisiner de la lasagne, des volailles, les pommes de terre rissolées et les gratins.

1. Tournez le **Sélecteur de Fonctions** sur la position correspondant à la fonction Micro-ondes + Gril.
2. **L'Indicateur Lumineux du Temps de Fonctionnement** va clignoter et **l'Indicateur Lumineux du Niveau de Puissance** sera allumé. Le temps de fonctionnement va clignoter sur l'affichage.
3. À l'aide des boutons et sélectionnez le temps de fonctionnement voulu.
4. Appuyez sur le bouton .
5. **L'Indicateur Lumineux du Niveau de Puissance** va clignoter.
6. À l'aide des boutons et sélectionnez le niveau de puissance micro-ondes voulu.
7. Appuyez sur le **bouton** .
8. Appuyez sur le . Le four se met en marche.

Convection

Utilisez cette fonction pour cuire et rôtir.

1. Tournez le **Sélecteur de Fonctions** sur la position correspondant à la fonction Convection.
2. **L'Indicateur Lumineux du Temps de Fonctionnement** et **l'Affichage** commencent à clignoter.
3. À l'aide des boutons et sélectionnez le temps de fonctionnement voulu.
4. Appuyez sur le .
5. Sélectionnez la température du four voulue en utilisant le sélecteur du **Thermostat**.
6. Appuyez sur le **bouton Start (Démarrer)**. Le four se met en marche.

Fonctions de base

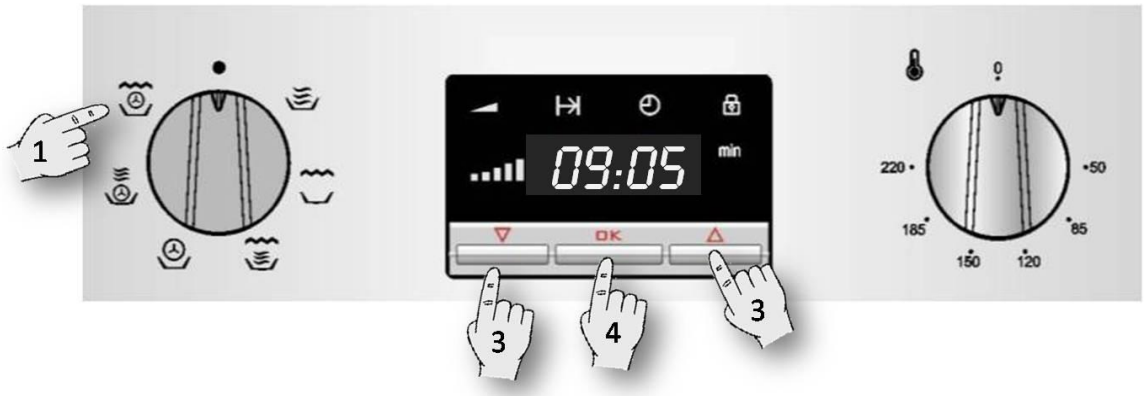
Micro-ondes + Convection

Utiliser cette fonction pour cuire rapidement vos aliments.

1. Tournez le **Sélecteur de Fonctions** sur la position correspondant à la fonction Micro-ondes + Covection.
2. **L'Indicateur Lumineux du Temps de Fonctionnement** va clignoter et **l'Indicateur Lumineux du Niveau de Puissance** va s'allumer. Le temps de fonctinnement va clignoter sur l'affichage.
3. À l'aide des boutons "**+**" et "**-**" sélectionnez le temps de fonctionnement voulu.
4. Appuyez sur le **bouton** OK.
5. L'**Indicateur Lumineux du Niveau de Puissance** va clignoter.
6. A l'aide des boutons ▽ et △ sélectionnez le niveau de puissance micro-ondes voulu.
7. Sélectionnez la température du four voulue en utilisant le sélecteur du **Thermostat**.
8. Appuyez sur le **bouton** OK. Le four se met en marche.

Gril + Ventilateur

Utilisez cette fonction pour cuire uniformément vos aliments tout en gratinant le dessus.



1. Tournez le **Sélecteur de Fonctions** sur la position correspondant à la fonction Gril + Ventilateur.
2. **L'Indicateur Lumineux du Temps de Fonctionnement** et **l'Affichage** commencent à clignoter.
3. A l'aide des boutons ▽ et △ sélectionnez le temps de fonctionnement voulu.
4. Appuyez sur le **bouton** OK. Le four se met en marche.

Pendant le fonctionnement...

Interruption d'une cuisson

Vous pouvez interrompre le fonctionnement du four à tout instant en appuyant une fois sur la touche **Stop** ou en ouvrant la porte du four.

Dans ces deux cas :

- **L'émission de micro-ondes cesse immédiatement.**
- Le gril est désactivé mais **garde une température très élevée**. **Danger de brûlure !**
- Le temporisateur s'arrête et l'écran affiche le temps de fonctionnement restant.

Vous pouvez alors :

1. Remuer ou retourner les aliments, pour obtenir une cuisson uniforme.
2. Modifier les paramètres de la cuisson.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyer sur la touche **Start (Démarrer)**.

Modification des paramètres

La fonction et la température peuvent être modifiées lorsque le four fonctionne ou lorsque la cuisson des aliments a été interrompue en tournant simplement le bouton correpondant pour effectuer une nouvelle sélection.

Pour modifier le niveau de puissance et le temps de fonctionnement, veuillez procéder comme suit :

- Appuyez sur les boutons “**+**” et “**-**” pour changer directement le temps de fonctionnement.
- Appuyez sur le **bouton Ok** pour pouvoir modifier la puissance. **L’Indicateur du Niveau de Puissance** commence à clignoter.
- Appuyez sur les boutons “**+**” et “**-**” pour changer le niveau de puissance.
- Appuyez sur le **bouton OK**.

Annuler une cuisson

Si vous voulez annuler une cuisson en cours, tournez le **Sélecteur de Fonctions** jusqu’au zéro ou appuyez deux fois sur le **bouton Stop**.

Fin d'une cuisson

Lorsque la durée de cuisson programmée est terminée, le four émet des signaux sonores et l’affichage indique **‘END’**.

Si vous avez effectivement terminé la cuisson, positionnez le sélecteur de fonctions et le thermostat sur zéro.

Décongélation

Indications générales pour la décongélation

1. Pour décongeler, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction décongélation en fonction du poids et les tableaux correspondants concernent les aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la taille de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation. Distribuez l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les plus grosses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium. Important : la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.
5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongelant plus rapidement que les parties grosses et hautes.
7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. La crème congelée doit être remuée avant son utilisation.
8. Mettez les volailles dans un plat creux pour que le jus de la viande s'écoule plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette de table pour ne pas trop sécher.
10. Retournez les aliments.
11. Retirez l'emballage de l'aliment congelé sans oublier d'enlever les liens ou attahes en métal, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
12. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit en aucun cas entrer en contact avec les autres aliments.
13. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction décongélation, jusqu'à ce que l'aliment soit complètement décongelé.

Décongélation

Pour décongeler des aliments, il est conseillé de sélectionner la fonction micro-ondes avec un des niveaux de puissance suivant :

Position	Niveau de puissance	Puissance
	Décongélation/ Maintenir chaud	200 W
	Décongélation	400 W

Le tableau ci-dessous présente, d'une manière générale, les différents temps pour la décongélation et pour le repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément chauffé) en fonction du type et du poids des aliments, et aussi les respectives recommandations.

Aliment	Poids (g)	Temps de décongélation (m)	Temps de repos (m)	Observation
Morceaux de viande, porc, veau, bœuf	100	2-3	5-10	Retourner 1 fois
	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
	500	10-12	10-15	Retourner 2 fois
	1000	21-23	20-30	Retourner 2 fois
	1500	32-34	20-30	Retourner 2 fois
	2000	43-45	25-35	Retourner 3 fois
Viande à l'étouffée	500	8-10	10-15	Retourner 2 fois
	1000	17-19	20-30	Retourner 3 fois
Viande hachée	100	2-4	10-15	Retourner 1 fois
	500	10-14	20-30	Retourner 2 fois
Saucisses	200	4-6	10-15	Retourner 1 fois
	500	9-12	15-20	Retourner 2 fois
Volailles (morceaux)	250	5-6	5-10	Retourner 1 fois
Poulet	1000	20-24	20-30	Retourner 2 fois
Poularde	2500	38-42	25-35	Retourner 3 fois
Filets de poisson	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
Truite	250	5-6	5-10	Retourner 1 fois
Crevettes	100	2-3	5-10	Retourner 1 fois
	500	8-11	15-20	Retourner 2 fois
Fruit	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
	300	8-9	5-10	Retourner 1 fois
	500	11-14	10-20	Retourner 2 fois
Pain	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
	500	10-12	10-15	Retourner 1 fois
	800	15-17	10-20	Retourner 2 fois
Beurre	250	8-10	10-15	
Fromage blanc	250	6-8	10-15	
Crème fraîche	250	7-8	10-15	

Cuisiner aux micro-ondes

Attention ! Lisez attentivement le chapitre « Consignes de sécurité » avant de cuisiner avec votre micro-ondes.

Quand vous cuisinez avec le micro-ondes, suivez les recommandations suivantes :

- Avant de chauffer ou de cuisiner des aliments ayant une **peau** ou une enveloppe (saucisses, pommes de terre, tomates, pommes), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson. Coupez l'aliment avant de le préparer.
- Vérifiez que votre récipient est adapté aux micro-ondes avant de l'utiliser (voir chapitre : « Quel type de vaisselle utiliser ? »).
- Certains aliments contiennent peu d'eau et son évaporation rapide dans le four peut faire que ce dernier travaille à vide. L'aliment peut alors carboniser (par exemple en **décongelant du pain** ou en faisant des pop-corns). Le four et la vaisselle peuvent être endommagés. Le mieux est de surveiller la cuisson et d'éviter tout dépassement du temps nécessaire.
- Il n'est pas possible de chauffer une grande quantité d'huile (**frire**) dans le micro-ondes.
- Retirez les emballages des **plats préconfectionnés** car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant.
- **Si vous avez plusieurs récipients** , par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau rotatif.
- Ne fermez pas **les sacs en plastique** avec des liens ou des attaches en métal. Choisissez-les en plastique. Percez le sac en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Assurez-vous que les aliments que vous chauffez ou que vous cuisinez atteignent une **température de 70ºC**.
- Pendant la cuisson, il est possible que de la **vapeur d'eau** se condense sur la vitre de la porte et que des gouttes s'écoulent. C'est une situation normale, surtout quand la température ambiante est basse. La sécurité du four n'est pas en cause. Après l'utilisation, essuyez l'eau de condensation.
- Pour chauffer des liquides, utilisez des **récipients avec une grande ouverture**, pour mieux évacuer la vapeur.

Préparez les aliments en suivant les indications et restez vigilant aux temps de cuisson et aux niveaux de puissance qui sont indiqués dans les tableaux.

Les chiffres sont donnés à titre d'indication. Ils peuvent changer en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment. Nous vous conseillons d'ajuster les temps et les niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il faudra allonger ou raccourcir le temps de cuisson, ou monter ou baisser le niveau de puissance.

Cuisiner aux micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson. Remarquez bien :
   - Double de la quantité » double du temps
   - Moitié de la quantité » moitié du temps
2. Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.
3. Les aliments liquides se chauffent plus rapidement.
4. Une bonne distribution des aliments sur le plateau rotatif facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui sont moins denses au centre du plateau et les plus denses vers l'extérieur de celui-ci.
5. La porte du four peut être ouverte à tout moment. Le four s'éteint alors automatiquement. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur la touche start (démarrer).
6. Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leurs qualités est mieux préservée. Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le couvercle qui doit avoir de petits orifices pour laisser passer la vapeur d'eau.

Cuisiner aux micro-ondes

Tableaux et suggestions – Cuisiner les légumes

Aliment	Quantité (g)	Addition de liquides	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Choux-fleur	500	100 ml	800	9-11	2-3	Couper en rondelles.
Brocolis	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	800	6-8	2-3	Couvrir
Petits pois et carottes,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir
Carottes surgelées	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Pommes de terre	250	25 ml	800	5-7	2-3	Peler, couper en morceau égaux. Couvrir
Poivron	250	25 ml	800	5-7	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir
Poireau	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Choux de Bruxelles surgelés	300	50 ml	800	6-8	2-3	Couvrir
Choucroute	250	25 ml	800	8-10	2-3	Couvrir

Tableaux et suggestions – Cuisiner le poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Filets de poisson	500	600	10-12	3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée.
Poisson entier	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée. Éventuellement, couvrir les extrémités fines du poisson.

Cuisiner au gril

Pour obtenir de bons résultats avec le gril, utilisez la grille fournie avec le four.

Positionnez la grille de façon à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de la cavité, ce qui provoquerait un arc électrique et pourrait détériorer le four.

INDICATIONS IMPORTANTES :

1. Lors de la première utilisation du gril, un peu de fumée odorante peut se dégager. Elle résulte de l'emploi d'huiles pendant le processus de fabrication.
2. La vitre de la porte atteint des températures très élevées quand le gril est utilisé. **Ne laissez pas les enfants s'approcher.**
3. Nous vous conseillons de porter des gants de cuisine car la grille et les parois de la cavité atteignent des températures très élevées.
4. Le thermostat de sécurité fait que les résistances s'éteignent temporairement lors d'une utilisation prolongée du gril.
5. **Important !** Vous devez vérifier que les récipients que vous utilisez quand vous cuisinez ou faites griller des aliments sont bien adaptés au micro-ondes. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !
6. Quand vous utilisez le gril, des éclaboussures de graisse peuvent atteindre la résistance et être brûlées. C'est une situation normale qui ne représente aucun problème de fonctionnement.
7. Nettoyez l'intérieur du four et les accessoires après chaque cuisson, pour que les saletés ne s'incrustent pas.

Cuisiner au gril

Tableaux et suggestions – Gril sans micro-ondes

Aliment	Quantité (g)	Temps (m)	Indications
Poisson			
Dorades Sardines/rascasse rouge	800 6-8 unités	18-24 15-20	Beurrer légèrement. Quand la moitié du temps est écoulée, retourner et ajouter les condiments.
Viande			
Saucisses	6-8 unités	22-26	Percer et retourner quand la moitié du temps est écoulée.
Hamburgers congelés	3 unités	18-20	Retourner 2 ou 3 fois.
Entrecôte (environ 3 cm d'épaisseur)	400	25-30	Saucer et retourner quand la moitié du temps est écoulée.
Autres			
Toasts	4 unités	1½-3	Surveiller les toasts.
Gratiner des sandwichs	2 unités	5-10	Surveiller le gratin

Préchauffez le gril pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Placez-la sur un récipient dans lequel l'eau et la graisse puissent couler. Les temps sont mentionnés à titre d'indication car ils peuvent varier en fonction de la composition des aliments, de leur quantité et de la cuisson demandée. Le poisson et la viande gagnent un goût délicieux si, avant de les griller, vous les badigeonnez d'huile végétale, épices et herbes aromatiques, et si vous les laisser mariner quelques heures. Ne salez qu'après la grillade.

Les saucisses n'éclatent pas si vous les percez préalablement avec une fourchette.

Au milieu du temps de fonctionnement, contrôlez la cuisson, remuez ou retournez si nécessaire.

Le gril est spécialement adapté pour la cuisson de la viande en morceaux et du poisson en filets. Les morceaux fins de viande peuvent être retournés une seule fois, les plus gros plusieurs fois.

Cuisiner au gril

Tableaux et suggestions – Micro-ondes + Gril

La fonction Micro-ondes + Gril est idéale pour cuisiner rapidement et dorer en même temps les aliments. Vous pouvez également les gratiner.

Les micro-ondes et le gril fonctionnent simultanément. Les micro-ondes cuisent et le gril gratine.

Plat	Quantité (g)	Vaisselle	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)
Pâtes gratinées	500	Récipient bas	400	12-17	3-5
Pommes de terres gratinées	800	Récipient bas	600	20-22	3-5
Lasagne	environ 800	Récipient bas	600	15-20	3-5
Tarte au fromage blanc	environ 500	Récipient bas	400	18-20	3-5
2 cuisses de poulet, frais (sur la grille)	200 chaque	Récipient bas	400	10-15	3-5
Poulet	environ 1000	Récipient bas et large	400	35-40	3-5
Soupe à l'oignon gratiné	2 tasses de 200	Bol de soupe	400	2-4	3-5

Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez qu'ils y sont bien adaptés. Utilisez seulement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.

La vaisselle utilisée pour la fonction combinée doit être adaptée aux micro-ondes et au gril. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !

Remarquez que les valeurs sont mentionnées à titre indicatif et qu'elles peuvent varier en fonction du temps initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment.

Si l'aliment n'est pas assez doré, mettez-le 5 ou 10 minutes de plus en fonction gril.

Faites attention aux temps de repos et retournez les morceaux de volaille.

Sauf indications contraires, utilisez le plateau rotatif pour cuisiner.

Les valeurs indiquées dans les tableaux sont valables pour une cavité du four à froid (il n'est pas nécessaire de préchauffer).

Cuisiner aux micro-ondes + Convection

Tableaux et suggestions – Rôtir

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Température ºC	Temps (mn)	Temps de repos (mn)	Indications
Ragoût de bœuf	1000	200	160/170	80/90	10	Récipient sans couvercle
Filet de porc	500/600	200	180/190	35/40	10	Récipient sans couvercle
Poulet entier	100/1200	400	230/250	30/40	10	Récipient sans couvercle. Placer les bouts avec la peau vers le haut. Ne pas retourner.
Poulet en morceaux	800	400	230/250	25/35	10	Récipient sans couvercle. Placez les morceaux avec le côté de la peau tourné vers le haut. Ne pas retourner.
Canard	1500/1700	200	220/240	70/80	10	Récipient avec couvercle. Ne pas retourner..

Conseils pour la cuisson

Retournez les pièces de viande à la moitié du temps de cuisson. Quand le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes dans le four éteint et fermé. Le jus de la viande sera ainsi mieux réparti.

Ajoutez 2 à 3 cuillers à soupe de jus ou de liquide de type sauce à la viande maigre et 8 à 10 cuillers à soupe aux ragoûts, en fonction de la quantité de viande cuisinée.

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'aliment.

S'il n'y a pas d'indication du poids exact du rôti dans le tableau, choisissez le poids immédiatement inférieur et prolongez le temps.

Conseils pour la vaisselle

Vérifiez que la vaisselle entre bien à l'intérieur du four.

Les récipients en verre, quand ils sont chauds, doivent être posés sur un chiffon de cuisine sec. Au contact d'une surface froide ou mouillée, le verre pourrait se fendiller et éclater. Utilisez un gant de cuisine pour retirer les plats du four.

Cuisiner en mode convection

Tableaux et suggestions – Préparer des gâteaux

Aliment	Récipient	Niveau	Température	Temp (mn)
Gâteau aux noix	Moule creux	1	170/180	30/35
Tarte aux fruits	Moule creux	2	150/160	35/45
Gâteau aux fruits	Moule avec un trou au milieu	1	170/190	30/45
Quiches	Moule creux	2	160/180	50/70
Gâteau simple	Moule creux	1	160/170	40/45
Gâteaux aux amandes	Plateau	2	110	35/45
Feuilleté	Plateau	2	170/180	35/45

Conseils pour les moules à gâteaux

Les moules les plus utilisés sont ceux en métal de couleur foncée. Si vous souhaitez également utiliser le micro-ondes, choisissez des moules à gâteaux en verre, en porcelaine ou en plastique, résistant à des températures jusqu'à 250º C. Avec ce type de moule les gâteux brûlent moins.

Conseils pour cuisiner les gâteaux

La température de cuisson des gâteaux dépend de la qualité et de la quantité de pâte. Essayez une première fois avec une température plutôt en dessous, ce qui permet d'obtenir un doré plus uniforme. La fois suivante, si nécessaire, choisissez une température plus forte. Placez toujours le moule au centre du plateau rotatif.

Conseils pour la cuisson

Comment vérifier si un gâteau est cuit

Enfoncez un cure-dent dans la partie la plus haute du gâteau, 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Si la pâte ne reste pas collée au cure-dent, le gâteau est cuit.

Le gâteau a une couleur très foncée :

La prochaine fois, sélectionnez une température plus basse et laissez cuire le gâteau plus longtemps.

Le gâteau est très sec :

Une fois le gâteau cuit, réalisez de petits trous dans celui-ci à l'aide d'un cure-dent. Ensuite, mouillez-le avec un peu de jus de fruit ou de boisson alcooliques. La prochaine fois, augmentez la température d'environ 10ºC et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau ne se décolle pas une fois retourné

Laissez refroidir le gâteau 5 à 10 minutes. S'il ne se décolle toujours pas, introduisez soigneusement un couteau entre le gâteau et le moule. La prochaine fois, graissez bien le moule.

Conseils pour économiser de l'énergie

Lorsque vous préparez plus d'un gâteau, il est recommandé de les mettre au four l'un après l'autre. Le four reste chaud ce qui permet de réduire le temps de cuisson du deuxième gâteau.

Utilisez de préférence des moules foncés, peints ou émaillés en noir, car ils absorbent mieux la chaleur.

Dans le cas de cuissons plus longues, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin et profiter de la chaleur résiduelle pour terminer de cuire le gâteau.

Quel type de vaisselle utiliser?

Fonction Micro-ondes

N'oubliez pas que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. Le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

Les récipients ou la vaisselle en métal, ou ayant des parties ou des décorations métalliques, ne doivent donc pas être utilisés dans le micro-ondes. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou des parties métalliques** (comme le verre de plomb) ne doivent pas être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner au four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, et le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés, peu de temps, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà confectionnés.

La vaisselle peut être très chaude car les aliments chauds lui transmettent leur chaleur. Vous devez donc toujours utiliser un **gant de cuisine !**

Testez la vaisselle

Placez la vaisselle dans le four. Si au bout de 20 secondes à la puissance maximum elle ressort froide ou tiède, alors vous pourrez l'utiliser. Elle n'est pas adaptée si elle a beaucoup chauffé ou provoqué un arc électrique.

Attention

Lors de l'utilisation des micro-ondes, veuillez retirer de l'appreil tout objet métallique. Les grilles et les plans de cuisson ne doivent être utilisés qu'avec les fonctions gril et convection.

Fonction Gril avec Air chaud

En fonction Gril avec Air chaud, la vaisselle doit résister à des températures de 300ºC. N'utilisez pas de vaisselle en plastique.

Fonction Combinée

En fonctions combinée, la vaisselle doit être adaptée autant aux micro-ondes qu'au gril.

Récipients et papier aluminium

Vous pouvez utiliser des récipients en aluminium ou du papier aluminium dans le four, si vous suivez les consignes suivantes:

- Suivez les recommandations du fabricant figurant sur l'emballage.
- Ces récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimum de 3 cm**). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Mettez le récipient en aluminium directement sur le plateau rotatif. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille !
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus. Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes pendant la décongélation. Les aliments délicats, tels que la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés d'un excès de chaleur en recouvrant leurs extrémités de papier aluminium
- **Important :** le papier aluminium ne peut entrer en contact avec les parois de la cavité, cela provoquerait un arc électrique.

Couvercles

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre, en plastique, ou une pellicule adhérente, car ainsi :

1. Vous empêchez une évaporation excessive (principalement pour les cuissons très longues) ;
2. La cuisson est plus rapide ;
3. Les aliments cuits ne sont pas secs ;
4. Le goût est mieux préservé.

Le couvercle doit être percé d'orifices pour éviter toute formation de pression. Les sacs en plastique doivent également avoir des ouvertures. Les biberons, les petits pots pour les bébés et tous les récipients équivalents doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils pourraient éclater.

Quel type de vaisselle utiliser?

Tableau – Vaisselle

Le tableau suivant vous indique de manière générale quel type de vaisselle est adapté à chaque situation.

Mode de fonctionnement / Type vaisselle	Micro-ondes		Gril avec Air chaud	Fonctions Combinée
	Décongeler / chauffer	Cuisiner		
Verre et porcelaine 1)				
Vaisselle non résistante au feu, peut être lavée au lave-vaisselle	oui	oui	non	non
Céramique vitrée				
Verre et porcelaine résistant au feu	oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2)				
Avec ou sans verre, sans décorations métalliques	oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2)				
Avec du verre	oui	oui	non	non
Sans verre	non	non	non	non
Vaisselle en plastique 2)				
Résistant à une chaleur de 100°C	oui	non	non	non
Résistant à une chaleur de 250°C	oui	oui	non	non
Films en plastique 3)				
Film plastique pour aliments	non	non	non	non
Cellophane	oui	oui	non	non
Papier, carton, parchemin 4)	oui	non	non	non
Métal				
Papier aluminium	oui	non	oui	non
Emballages en aluminium **5)**	non	oui	oui	oui
Accessoires (Grille rectangulaire)	non	non	oui	non

1. Sans rebord doré ou argenté et sans verre de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant !
3. Ne pas utilisez de liens ou attaches en métal pour fermer les sacs. Perforez les sacs. Utilisez les films en plastique uniquement pour recouvrir.
4. N'utilisez pas d' assiettes en papier ou en carton.
5. Utilisez uniquement des emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

Nettoyage et entretien du four

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

Attention ! Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, les éclaboussures et petites particules doivent être enlevées. Si vous ne le nettoyez pas régulièrement, la surface du four peut se détériorer, **la vie utile du four sera réduite et une situation dangereuse peut éventuellement survenir.**

Attention ! Le nettoyage doit être effectué quand le four est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du four.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs ni objets pointus qui peuvent rayer les parois du four.

N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.

Surface avant

Un chiffon humide suffit pour nettoyer le four. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau pour humidifier le chiffon. Pour finir, essuyez tout le four avec un chiffon sec.

Pour les fours dont le devant est en aluminium, utilisez un produit doux pour les vitres et un chiffon doux ne laissant pas de fibres. Nettoyez horizontalement sans exercer de pression sur la surface.

Retirez immédiatement les taches de calcaire, graisse, amidon et blanc d'œufs. Elles peuvent provoquer de la corrosion.

Évitez que de l'eau entre dans le four.

Intérieur du four

Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures avec un chiffon humide. Il est ainsi plus facile d'enlever éclaboussures et particules.

Pour les saletés les plus difficiles à enlever, utilisez un produit de nettoyage non agressif. **N'utilisez pas de sprays pour four ni d'autres produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.**

La porte et le devant du four doivent toujours être bien propres pour assurer un fonctionnement correct.

Évitez que de l'eau entre dans les orifices de ventilation du micro-ondes.

Enlevez régulièrement le plateau rotatif et son support pour nettoyer la base de la cavité, en particulier quand des liquides ont débordé.

N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.

Si la cavité du four est très sale, placez un verre d'eau sur le plateau rotatif et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes à la puissance maximum. La vapeur ainsi libérée va ramollir les saletés qui seront plus faciles à nettoyer avec un chiffon doux.

Les odeurs désagréables (comme après la cuisson d'un poisson) peuvent être facilement éliminées. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse d’eau. Mettez une petite cuillère dans la tasse pour éviter une ébullition après coup. Chauffez à la puissance maximum pendant 2 à 3 minutes.

Nettoyage et entretien du four

Le couvercle en mica (3) situé dans le plafond doit toujours être propre. Les particules d'aliments qui s'y accumulent peuvent endommager le four ou provoquer des étincelles.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus.

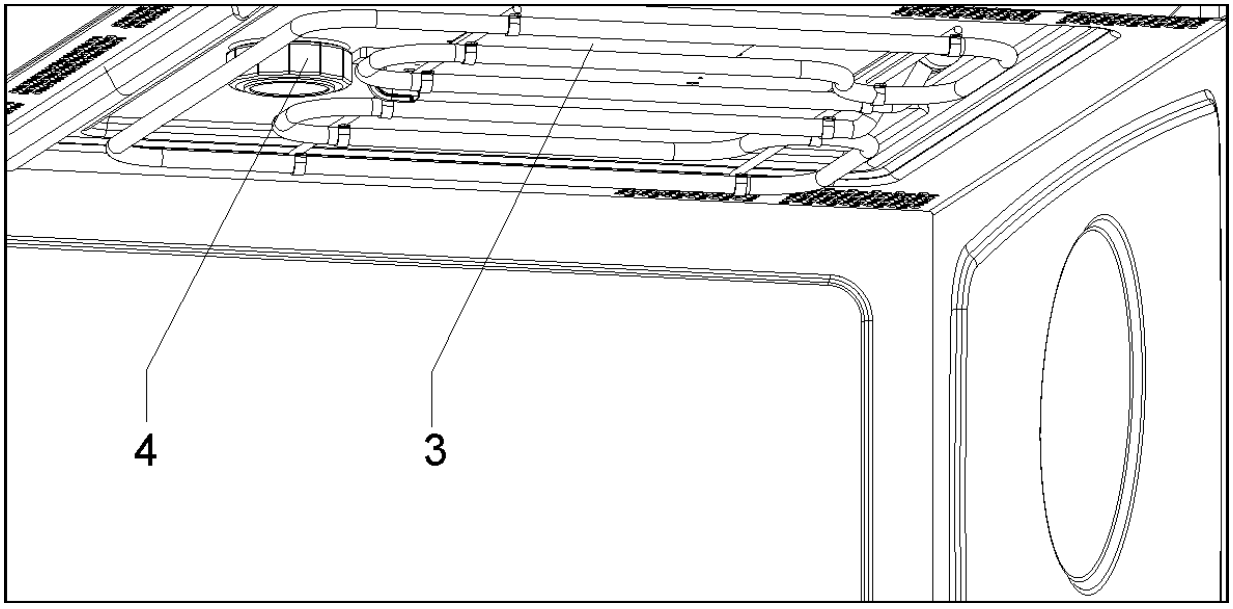
Ne retirez pas le couvercle en mica, pour éviter tout risque.

Le couvercle en verre de la lampe **(4)**, situé dans le plafond du four, peut être facilement retiré pour être nettoyé. Dévissez-le et nettoyez-le avec de l'eau et un peu de produit vaisselle.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont très sales, laissez-les d'abord tremper, puis lavez-les avec une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Assurez-vous que le plateau rotatif et son support sont toujours propres. N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.



Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?

ATTENTION ! Toute réparation ne peut être effectuée que par des techniciens spécialisés. Toute réparation effectuée par des personnes non certifiées par le fabricant peut se révéler dangereuse.

Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans appeler l'assistance technique :

- **L'écran ne s'allume pas !** Vérifiez si :

- L'affichage de l'heure a été masqué (voir chapitre Réglages de base).

- **Rien ne se passe quand on appuie sur les touches !** Vérifiez si :

- Le blocage de sécurité est actif (voir chapitre Réglages de base).

- **Le four ne fonctionne pas !** Vérifiez si :

- La prise est correctement branchée au mur.
- Le circuit d'alimentation du four est branché.
- La porte est complètement fermée. Assurez-vous-en au son produit à la fermeture.
- Il y a des corps étrangers entre la porte et le devant de la cavité.

- **Pendant le fonctionnement du four, des bruits bizarres se font entendre !** Vérifiez si :

- Des objets métalliques génèrent des arcs électriques à l'intérieur du four (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- La vaisselle entre en contact avec les parois du four.
- Des ustensiles de cuisine se trouvent à l'intérieur du four.

- **Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement !** Vérifiez si :

- Vous avez utilisé de la vaisselle en métal.
- Vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriés.
- Vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.

- **L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé !** Vérifiez que vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.

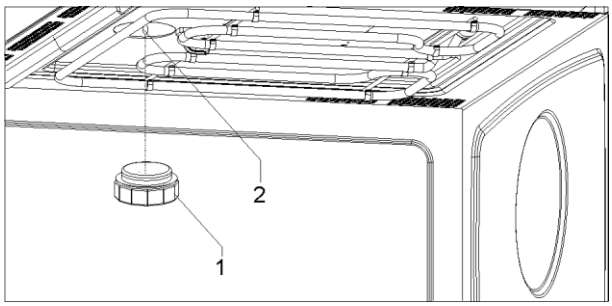
- **Un bruit se fait entendre à la fin d'un fonctionnement !** Ceci n'est pas un problème. Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.

- **Le four fonctionne mais l'éclairage intérieur ne s'allume pas !** Si toutes les fonctions travaillent correctement, vous devez probablement changer la lampe. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.

Remplacement de la lampe

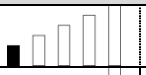
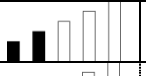
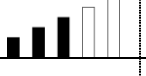
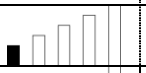
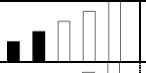
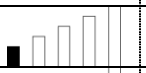
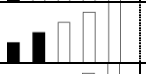
Pour remplacer la lampe, procédez de la façon suivante:

- Débranchez le four de l'alimentation électrique, en retirant la prise du mur ou en coupant le circuit d'alimentation du four.
- Dévissez et enlevez le couvercle en verre de la lampe **(1)**.
- Retirez la lampe halogène **(2)**. **Attention ! La lampe peut être très chaude.**
- Installez une nouvelle lampe 12V / 20W. **Attention ! Ne touchez pas la surface de la lampe directement avec les doigts car cela l' endommage**. Suivez les instructions du fabricant de la lampe.
- Revissez le couvercle en verre de la lampe **(1)**.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



Caractéristiques techniques

Description des fonctions

Fonction		Puissance Microondes		Aliments
	Micro-ondes		200 W	Décongeler lentement les aliments délicats, maintenir chaud
			400 W	Cuire à faible température; cuire du riz. Décongeler rapidement.
			600 W	Faire fondre du beurre. Chauffer les aliments pour bébé.
			800 W	Cuire légumes et aliments. Cuire et réchauffer délicatement. Chauffer et cuire de petites portions. Chauffer les aliments délicats.
			1000 W	Cuire et chauffer les liquides rapidement et les aliments pré-cuits.
	Micro-ondes + Gril		200 W	Griller les aliments.
			400 W	Griller volailles et viande.
			600 W	Cuisiner tourtes et gratins.
			800 W	À utiliser avec précaution : les aliments peuvent brûler.
			1000 W	À utiliser avec précaution : les aliments peuvent brûler.
	Gril	---	---	Griller des aliments.
	Micro-ondes + Convection		200 W	Rôtir et faire mijoter les viandes.
			400 W	Rôtir volailles.
			600 W	Autres rôtis rapides.
			800 W	À utiliser avec précaution : les aliments peuvent brûler.
			1000 W	À utiliser avec précaution : les aliments peuvent brûler.
	Convection	---	---	Rôtir et cuire.
	Gril + Ventilateur	---	---	Dorer des aliments uniformément.

Spécifications

- Tension AC ..... 220-240 V / 50 Hz
- Puissance requise ..... 3400 W
- Puissance du gril ..... 1500 W
- Puissance de la convection ..... 1600 W
- Puissance de sortie des micro-ondes ..... 1000 W
- Fréquence des micro-ondes… ..... 2450 MHz
- Dimensions hors-tout (Longueur×Hauteur×Profondeur). ..... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensions de la cavité (L×H×P). ..... 420 × 210 × 390 mm
- Capacité du four ..... 38 l
- Poids ..... 38 kg

Geachte klant:

Wij willen u eerst en vooral danken dat u ons product hebt gekozen. Wij zijn er zeker van dat deze moderne, functionele en praktische magnetronoven, gemaakt uit eerste kwaliteitsmaterialen, uw verwachtingen volledig tegemoet zal komen.

Wij vragen u de instructies in deze handleiding, aandachtig te lezen. Deze zullen u een beter resultaat geven bij het gebruiken van uw magnetronoven.

BEWAAR DE HANDLEIDING VAN DIT PRODUCT VOOR LATERE RAADPLEGING.

Houd de handleiding altijd bij de hand. Als u het apparaat aan derden ter beschikking stelt, geef er dan ook de handleiding bij!

Aanwijzingen over milieubescherming

Verwijdering van de verpakking

De verpakking draagt het teken van het Groene Punt.

Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd.

Verwijdering van afgedankte apparaten

De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.

Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinnings- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de container met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren dient de consument de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten te contacteren.

Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snij het door en verwijder het.

Inhoud

Installatie-instructies **31**
Vóór de installatie 31
Elektrische installatie 31
Na de installatie 31
Veiligheidsinstructies **32**
Voordelen van microgolven **34**
Beschrijving van de oven **35**
Basisregelingen **36**
De klok instellen 36
Klok tonen/verbergen 36
Basisregelingen **37**
Veiligheidsblokkering 37
Basisfuncties **38**
Magnetron 38
Grill 38
Magnetron + Grill 39
Hete lucht 39
Magnetron + Hete lucht 40
Grill + Hete lucht 40
Tijdens de bereiding... ..... **41**
Een bereiding onderbreken 41
Instellingen wijzigen 41
Een bereiding stopzetten 41
Einde van een bereiding 41
Ontdooien **42**
Algemene aanwijzingen om te ontdooien 42
Koken met de magnetron **44**
Koken met de grill **46**
Koken met de magnetron + hete lucht **49**
Koken met de hete lucht **50**
Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken? **51**
Magnetron-functie 51
Grill- en Hete Lucht-functies 51
Gecombineerde functies (met magnetron) 51
Aluminium bakjes en aluminiumfolie 51
Deksels 51
Reiniging en onderhoud van de oven **53**
Buitenkant 53
Binnenkant 53
Accessoires 54
Wat te doen bij storingen? **55**
Het lampje vervangen 55
Technische gegevens **56**
Functiebeschrijving 56
Specificatie 56
Afmetingen voor installatie **57**

Installatie-instructies

Vóór de installatie

Controleer of de stroomspanning op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw installatie.

Open de deur en **verwijder alle accessoires** en verpakkingsmateriaal.

Verwijder het mica plaatje in de bovenwand van de binnenruimte **niet**! Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator zouden beschadigen.

Opgelet! De voorkant van de oven kan bedekt zijn met een **beschermende folie**. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en begin daarbij bij de onderkant.

Controleer of de oven niet beschadigd is. Controleer of de deur van de oven goed sluit en of de binnenkant van de deur en de voorkant van de binnenruimte niet beschadigd zijn. In geval van schade, neem contact op met de technische dienst.

GEBRUIK DE OVEN NIET als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de oven niet correct functioneert, beschadigd werd of gevallen is. Neem contact op met de technische dienst.

Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak. Plaats de oven niet in de buurt van warmte-elementen, radio's en televisietoestellen.

Controleer tijdens de installatie of het snoer niet in contact komt met vochtigheid, scherpe voorwerpen of de achterkant van de oven, aangezien de hoge temperaturen het snoer kunnen beschadigen.

Opgelet: na de installatie van de oven moet de stekker bereikbaar blijven.

Elektrische installatie

De elektrische installatie dient door een bekwame elektricien te worden uitgevoerd overeenkomstig de geldende wetgeving.

Voordat de magnetronoven op het stroomnet wordt aangesloten, moet nagegaan worden of het voltage en de frequentie van het stroomnet overeenstemmen met de waarden die zijn aangegeven op het typeplaatje aan de voorkant van de binnenruimte. Deze waarden kunnen ook teruggevonden worden op het garantiebewijs, dat samen met deze gebruiksaanwijzing bewaard dient te worden.

De elektrische aansluiting geschiedt via een plug (waar mogelijk) of via een omnipolaire schakelaar, die geschikt is voor de te dragen intensiteit en waarvan de contactpunten minimaal 3 mm van elkaar verwijderd zijn. Zo kan het apparaat in geval van nood of tijdens het reinigen uitgeschakeld worden.

De aansluiting dient goed geaard te zijn overeenkomstig de geldende normen. **OPGELET: DE OVEN MOET GEAARD ZIJN.**

Indien het flexibele voedingssnoer van de magnetronoven vervangen moet worden, dient dit door een erkende reparatiedienst te gebeuren, aangezien dit speciaal gereedschap vereist.

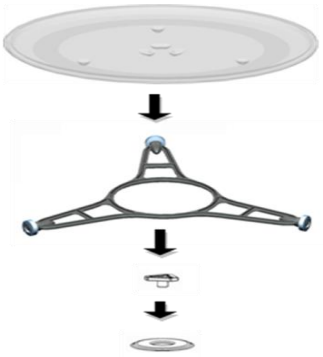
De fabrikant en handelaars stellen zich niet verantwoordelijk voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade indien de installatieinstructies niet werden opgevolgd.

Na de installatie

De oven werkt alleen als de deur goed gesloten is.

Reinig voor de eerste ingebruikname de binnenkant van de oven en de accessoires volgens de aanwijzingen onder "Reiniging en onderhoud van de oven".

Plaats het verbindingsstuk in het midden van de oven met de ring en het draaiplateau erbovenop zo dat ze in elkaar passen. Telkens u de magnetronoven gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat zowel het draaiplateau als de respectieve accessoires correct binnenin de oven zijn geplaatst. **Het draaiplateau kan in beide richtingen draaien.**



Volg **tijdens de installatie** de apart gegeven aanwijzingen.

Veiligheidsinstructies

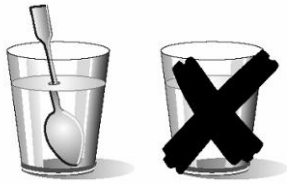
- **Let op! Als magnetron wordt gebruikt, moet u erop letten dat er geen voorwerpen binnenin de oven zich bevinden, zoals rekken en/of grillplaten. Deze voorwerpen mogen uitsluitend in de magnetron gebruikt worden als men werkt met dat de grill of oven functies.**
- **Opgelet!** Laat de oven nooit onbeheerd achter, in het bijzonder als er papier, plastic of ander brandbaar materiaal wordt gebruikt. Deze materialen kunnen verkolen en in brand vliegen. BRANDGEVAAR!
- **Opgelet!** Als u rook of vlammen gewaarwordt, houd de deur gesloten zodat de vlammen worden gedoofd. Zet de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact of verbreek de stroomtoevoer naar de oven.
- **Opgelet!** Verwarm nooit alcohol of alcoholhoudende dranken in de magnetronoven. BRANDGEVAAR!
- **Opgelet!** Verwarm vloeistoffen of andere voedingsmiddelen nooit in gesloten schalen of bakjes, aangezien deze gemakkelijk zouden kunnen ontploffen.
- **Opgelet!** Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke eigenschappen; of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij zij worden begeleid bij het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies hebben gekregen over het gebruik.
- **Opgelet!** Let op kinderen zodat zij niet met het apparaat spelen.
- **Opgelet!** Wanneer het om een combimagnetronoven gaat (magnetronoven met andere verwarmingsmethoden), mogen kinderen de oven niet zonder toezicht van een volwassene gebruiken vanwege de hoge temperaturen.
- **Opgelet!** De oven niet gebruiken indien:

- De deur niet goed sluit;
- De deurscharnieren beschadigd zijn;
- Het aanrakingsoppervlak tussen de deur en de voorkant beschadigd is;
- Het deurglas beschadigd is;
- Er binnenin regelmatig boogontlading ontstaat zonder de aanwezigheid van enig metalen voorwerp.

- De oven **kan pas hergebruikt worden** na reparatie door een vakman van de technische dienst.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Let erop dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- **Waarschuwing!** Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd jonge kinderen op afstand.

Belangrijk!

- Verwarm babyvoeding altijd in flessen of potjes zonder deksel of speen. Roer of schud goed na het te hebben opgewarmd zodat de warmte zich gelijkmatig verdeelt. Controleer de temperatuur voor u de voeding aan het kind geeft. VERBRANDINGSGEVAAR!
- Om bij het opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel te voorkomen dat voedingsmiddelen teveel zouden opwarmen of vlam vatten, is het van uiterst belang geen te lange tijden in te stellen, noch te hoge vermogensstanden te kiezen. Een broodje kan bijvoorbeeld na 3 minuten vlam vatten als er een te hoge vermogensstand werd gekozen.
- Gebruik de grill functie uitsluitend om te gratineren en houdt het apparaat voortdurend in de gaten. Indien er een combi-functie gebruikt wordt voor de grill, moet goed op de tijd gelet worden.
- Plaats de snoeren van andere elektrische apparaten nooit tussen de hete deur van de oven. Het isolatiemateriaal van het snoer kan smelten. Kortsluitingsgevaar!



Voorzichtigheid geboden bij het opwarmen van vloeistoffen!

Wanneer vloeistoffen (water, koffie, thee, melk, enz.) bijna op het punt staan te koken en plots uit de oven worden verwijderd, zouden deze eruit kunnen spuiten. GEVAAR VOOR LETSELS EN BRANDWONDEN!

Om dit soort toestanden te voorkomen bij het opwarmen van vloeistoffen, plaats een plastic lepel of een glazen staafje in de kom of het bakje.

Veiligheidsinstructies

Deze oven is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd!

Gebruik de oven uitsluitend voor de bereiding van voedingsmiddelen.

Indien u de aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan de oven en andere gevaarlijke toestanden:

- Zet de oven niet in werking zonder het **verbindingsstuk**, de **ring** en het **draaiplateau**.
- **Zet de magnetronoven nooit aan als die leeg is**. Dit zou de oven kunnen overbelasten en beschadigen als er geen voedsel in zit. GEVAAR VOOR SCHADE!
- **Als u programmatests wil uitvoeren** met de oven, plaats er een glas water in. Het water absorbeert de microgolven waardoor de oven niet wordt beschadigd.
- Bedek of sluit de **ventilatieopeningen** niet af.
- Gebruik uitsluitend **serviesgoed uit materiaal dat geschikt is** voor de magnetron. Alvorens schalen en bakjes te gebruiken, controleer of deze geschikt zijn (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- **Verwijder het mica plaatje bovenin de binnenruimte niet!** Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator zouden beschadigen.
- Bewaar geen **ontvlambare voorwerpen** in de oven, aangezien deze zouden kunnen vlam vatten bij het aanzetten.
- Gebruik de oven niet als **voorraadkast**.
- **Hardgekookte en verse eieren met schaal** mogen niet in de magnetronoven worden opgewarmd, want die kunnen uit elkaar spatten.
- Gebruik de oven niet om te **frituren**, want het is onmogelijk de temperatuur van het vet te controleren onder invloed van de microgolven.
- Gebruik om brandwonden te voorkomen steeds ovenhandschoenen om de schalen te grijpen of de oven aan te raken.
- **Leun of zit niet op de open deur van de oven.** Dit kan de oven beschadigen, vooral bij de scharnieren. De deur kan een maximaal gewicht van 8 kg dragen.
- Het draaiplateau en het rooster kunnen een maximaal gewicht van 8 kg dragen. Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.

Reiniging:

- **Opgelet!** De magnetronoven dient regelmatig te worden gereinigd en alle etensresten dienen te worden verwijderd (zie hoofdstuk over Reiniging van de oven). Indien de magnetronoven niet naar behoren wordt schoongemaakt, kan het oppervlak ervan worden beschadigd**, wat de levensduur van de oven kan inkorten en eventueel tot gevaarlijke toestanden leiden.**
- **Opgelet!** Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, omdat daardoor krassen kunnen ontstaan. Hierdoor kan het glas breken.
- De aanrakingsoppervlakken van de deur (het gedeelte voorin de oven en de binnenkant van de deur) dienen zeer schoon te worden gehouden, zodat een correcte werking kan gegarandeerd worden.
- Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in “Reiniging en onderhoud van de oven” in acht te nemen.

In geval van reparatie

- **Opgelet – Microgolven! De ommanteling mag niet worden verwijderd.** Alle reparaties of onderhoud uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend kan gevaarlijk zijn.
- Als het snoer beschadigd is, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, erkende vakmensen of specialisten, zodat gevaarlijke toestanden worden vermeden en omdat er speciaal gereedschap voor nodig is.
- Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd.

Voordelen van microgolven

Bij een traditioneel fornuis dringt de hitte van de weerstanden of gaspitten langzaam in het voedsel, van buiten naar binnen toe. Er gaat daarom veel energie verloren aan het opwarmen van de lucht, onderdelen van het fornuis en potten of pannen.

Bij de magnetronoven wordt de hitte door het voedsel zelf gegenereerd, d.w.z. dat de hitte van de binnen naar buiten toegaat. Er gaat geen warmte verloren aan de lucht, ovenwanden of serviesgoed (als deze geschikt zijn voor de magnetron), dus alleen het voedsel zelf wordt opgewarmd.

Samengevat bieden magnetronovens de volgende voordelen:

1. Kortere kooktijden; een vermindering van over het algemeen ¾ van de tijd in vergelijking met de conventionele methode.
2. Uiterst snel ontdooien van voedingmiddelen, waardoor het gevaar voor bacterieën wordt verminderd.
3. Energiebesparing.
4. De voedingswaarde van het voedsel wordt behouden dankzij de kortere kooktijd.
5. Makkelijk te reinigen.

Hoe werkt de magnetronoven?

In de magnetronoven bevindt zich een hoogspanningsventiel, magnetron genaamd, dat elektrische energie omzet in microgolven. Deze elektromagnetische golven worden naar de binnenkant van de oven gestuurd en verdeeld door een metalen verspreider of een draaiplateau.

Binnenin de oven verspreiden de microgolven zich in alle richtingen, worden door de metalen wanden weerkaatst en dringen het voedsel op gelijkmatige wijze binnen.

Waarom wordt het voedsel warm?

De meeste voedingsmiddelen bevatten water, waarvan de moleculen gaan trillen onder invloed van de microgolven.

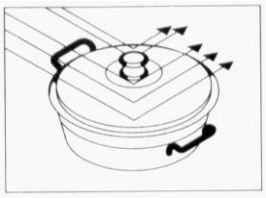
De wrijving tussen de moleculen veroorzaakt warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt en het ontdooit, kookt of warm houdt.

Aangezien de warmte binnenin het voedsel ontstaat:

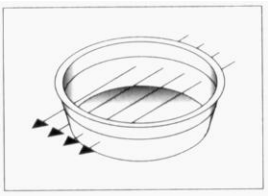
- Kan dit zonder of met een beetje vocht of vet gekookt worden;
- Gaat het ontdooien, opwarmen of koken in de magnetronoven sneller dan met een conventionele oven;
- Blijven vitamines, mineralen en voedingsstoffen behouden;
- Blijven de natuurlijke kleur en aroma behouden.

De microgolven dringen door porselein, glas, karton of plastic maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen schalen of bakjes of serviesgoed met een metalen onderdeel in de magnetronoven.

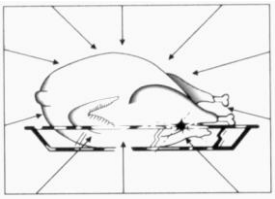
Microgolven worden door metaal werkaatst...



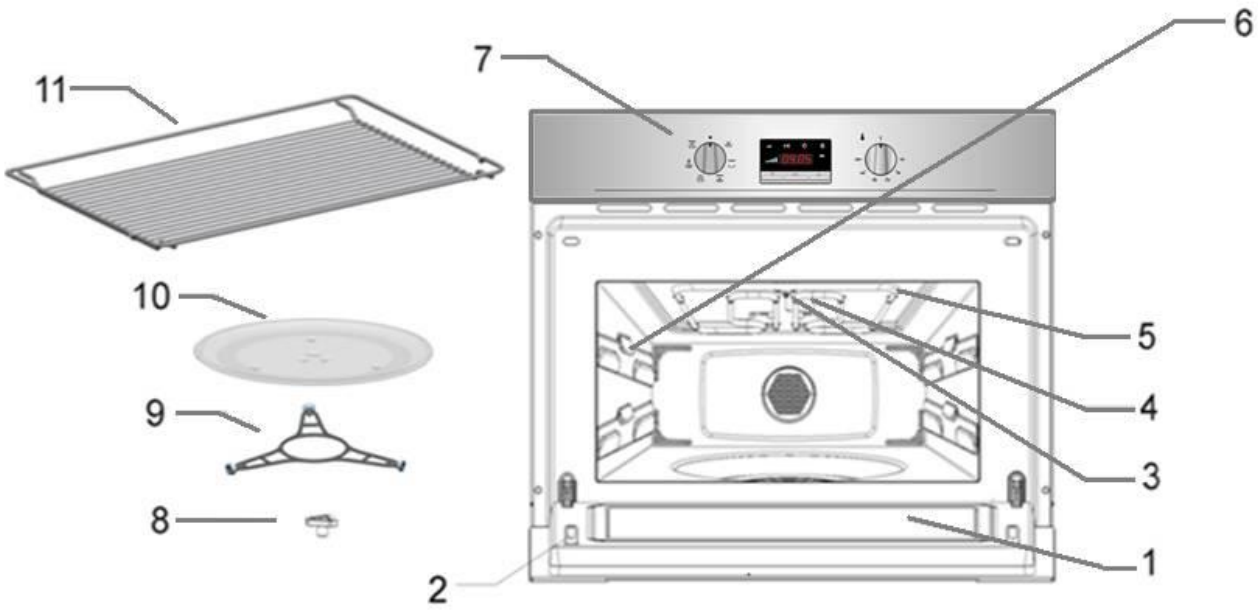
... dringen door glas en porselein...



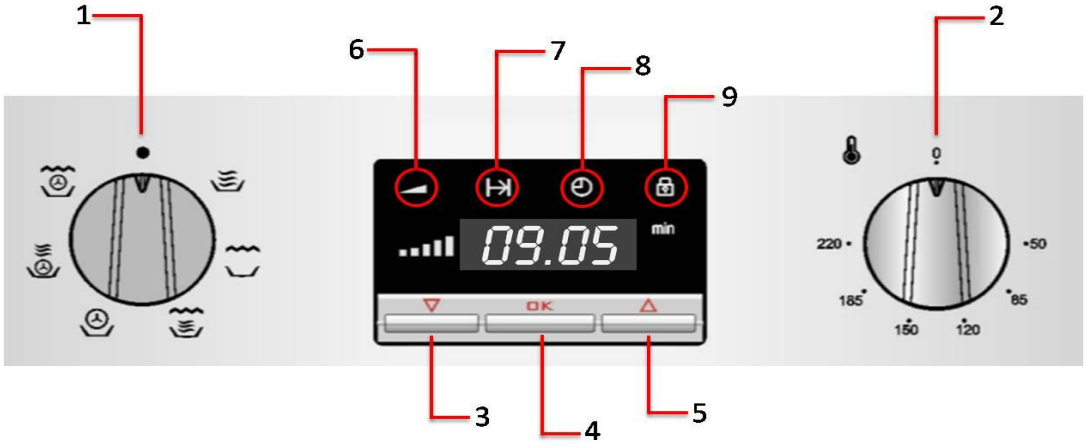
...en worden door de voedingsmiddelen opgenomen.



Beschrijving van de oven



1. – Deurglas
2. – Haak
3. – Lampje
4. – Mica plaatje
5. – Grillelement
6. – Gleuven ter ondersteuning van plateau
7. – Bedieningspaneel
8. – Verbindingsstuk van de motor
9. – Ring
10. – Draaiplateau
11. – Rechthoekige rooster
(Niet gebruiken met de magnetron functie)



1. Functieschakelaar
2. Thermostaat
3. “Minus” toets
4. OK-toets
5. “Plus” toets
6. Vermogensindicator
7. Bereidingstijdindicator
8. Klokindicato
9. Blokkeringsindicator

Basisregelingen

De klok instellen

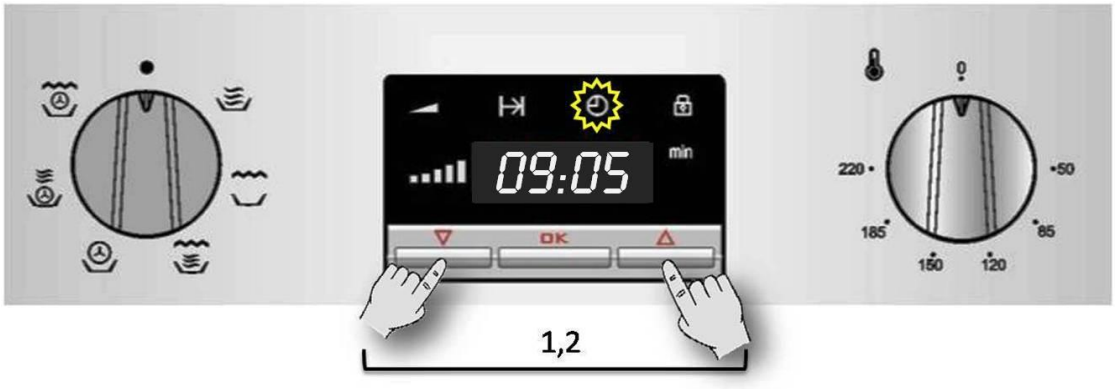
Nadat de oven op het stroomnet is aangesloten of als er een stroomonderbreking is geweest, begint de klok te knipperen, wat betekent dat de klok niet meer juist staat. Stel, voordat u de oven gaat gebruiken, de klok in volgens onderstaande procedure. Begin bij stap 3.

Volg onderstaande stappen om de klok in te stellen:

1. Druk op de "**+**"-toets totdat de **Klokindicator** begint te knipperen.
2. Druk op de OK **toets**.
3. Druk op de △ en ▽ toetsen om het uur in te stellen.
4. Druk op de OK toets om het uur te bevestigen. De minuutaanduiging begint nu te knipperen.
5. Druk op de △ en ▽ toetsen om de minuten in te stellen.
6. Druk ten slotte weer op de OK toets.

Klok tonen/verbergen

Als de klokaanduiding u hindert, kunt u deze verbergen.



1. Druk tegelijkertijd 3 seconden lang op de △ en ▽ toetsen. De punten die het uur van de minuten scheiden, zullen knipperen, maar de rest van de klokaanduiding is verborgen.
2. Als u de klok weer wilt tonen, drukt u tegelijkertijd 3 seconden lang op △ en ▽.

Basisregelingen

Veiligheidsblokkering

Het functioneren van de oven kan geblokkeerd worden (bijvoorbeeld om te voorkomen dat kinderen hem zouden gebruiken).

1. Om de oven te blokkeren, drukt u 3 seconden lang op de OK toets. Wanneer er op een toets gedrukt wordt, toont het display een sleutelsymbool en voert de oven geen enkele functie uit.
2. Om de oven te ontgrendelen, drukt u weer 3 seconden lang op de OK toets.

Basisfuncties

Magnetron

Gebruik deze functie om groente, aardappelen, rijst, vis en vlees te koken en op te warmen.

1. Draai de **Functieschakelaar** op de magnetronstand.
2. De **Bereidingstijdindicator** knippert nu.
3. Druk op de OK **toets**.
4. Stel met behulp van de △ en ▽ toetsen de gewenste bereidingstijd in.
5. Druk op de OK **toets**.
6. De **vermogensindicator** begint te knipperen.
7. Stel met behulp van de △ en ▽ toetsen het gewenste magnetronvermogen in.
8. Druk op de OK **toets**.
9. Druk op de OK **toets**. De oven begint te werken.

Grill

Gebruik deze functie om snel de oppervlakte van het voedsel bruin te maken.

1. Draai de **Functieschakelaar** op de grillstand.
2. De **Bereidingstijdindicator** en het **display** beginnen te knipperen.
3. Stel met behulp van de △ en ▽ toetsen de gewenste bereidingstijd in.
4. Druk op de OK. De oven begint te werken.

Basisfuncties

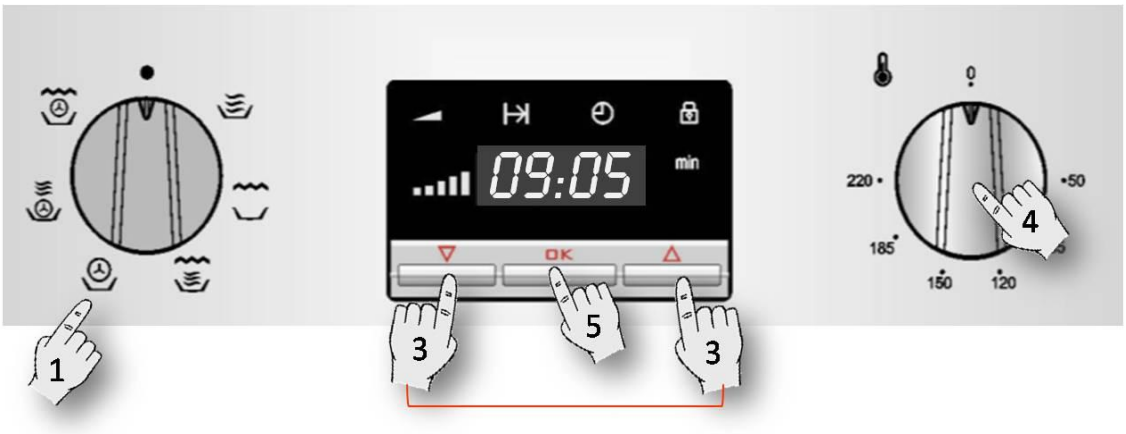
Magnetron + Grill

Gebruik deze functie om lasagne, gevogelte, gebakken aardappelen en gegratineerde gerechten te bereiden.

1. Draai de **Functieschakelaar** op de magnetron/grillstand.
2. De **Bereidingstijdindicator** begint te knipperen en de **vermogensindicator** staat aan. De bereidingstijd begint in het display te knipperen.
3. Stel met behulp van de en toetsen de gewenste bereidingstijd in.
4. Druk op de **toets**.
5. De **vermogensindicator** knippert.
6. Stel met behulp van de en toetsen het gewenste magnetronvermogen in.
7. Druk op de **toets**. De oven begint te werken.

Hete lucht

Gebruik deze functie om te koken en te braden.



1. Draai de **Functieschakelaar** op de hete-luchtstand.
2. De **Bereidingstijdindicator** en het **display** beginnen te knipperen.
3. Stel met behulp van de en toetsen de gewenste bereidingstijd in.
4. Selecteer met behulp van de **Thermostaatknop** de gewenste oventemperatuur.
5. Druk op de toets. De oven begint te werken.

Basisfuncties

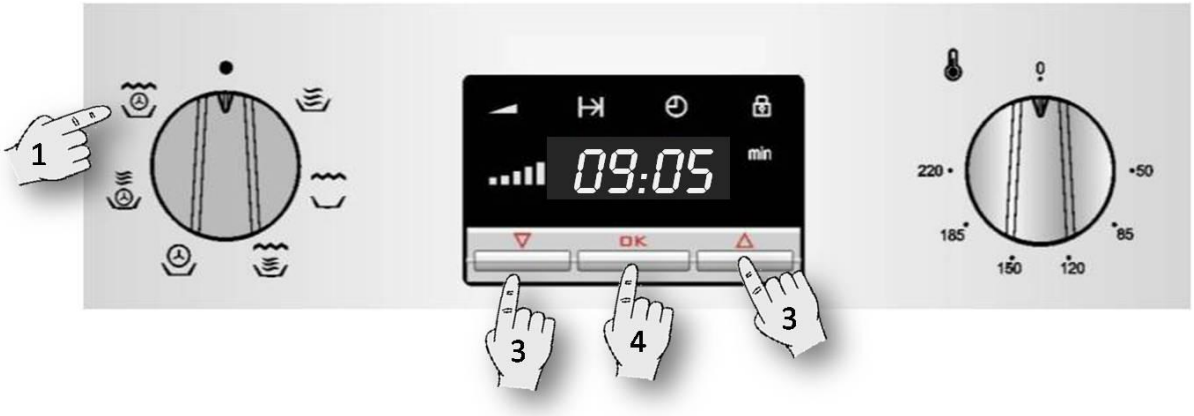
Magnetron + Hete lucht

Gebruik deze functie om te koken en te braden.

1. Draai de **Functieschakelaar** op de magnetron/hete-luchtstand.
2. De **Bereidingstijdindicator** begint te knipperen en de **vermogensindicator** staat aan. De bereidingstijd begint in het display te knipperen.
3. Stel met behulp van de en toetsen de gewenste bereidingstijd in.
4. Druk op de **toets**.
5. De **vermogensindicator** knippert.
6. Stel met behulp van de en toetsen het gewenste magnetronvermogen in.
7. Selecteer met behulp van de **Thermostaatknop** de gewenste oventemperatuur.
8. Druk op de . De oven begint te werken.

Grill + Hete lucht

Gebruik deze functie om vlees, vis, gevogelte of gebakken aardappelen een bruin korstje te geven.



1. Draai de **Functieschakelaar** op de grill/hete-luchtstand.
2. De **Bereidingstijdindicator** en het **display** beginnen te knipperen.
3. Stel met behulp van de en toetsen de gewenste bereidingstijd in.
4. Druk op de toets. De oven begint te werken.

Tijdens de bereiding...

Een bereiding onderbreken

Het bereidingsproces kan op elk moment worden onderbroken door eenmaal op de **Start/Stop**-toets te drukken of door de deur van de oven te openen.

In alle gevallen:

- Stopt de uitzending van microgolven onmiddellijk.
- Wordt de grill stopgezet maar behoudt deze een zeer hoge temperatuur. Gevaar voor brandwonden!
- De tijdschakelaar stopt en het **display** duidt de resterende bereidingstijd aan.

U kan dan:

1. Het voedsel mengen of omkeren om een gelijkmatig resultaat te krijgen.
2. De instellingen wijzigen.

Om het bereidingsproces voort te zetten, sluit de deur en druk op de **Start/Stop**-toets.

Instellingen wijzigen

De functie en temperatuur kunnen, wanneer de oven in werking is of wanneer het bereidingsproces onderbroken is, gewijzigd worden door de betreffende knop opnieuw in te stellen.

Ga voor het wijzigen van de vermogensstand en bereidingstijd als volgt te werk:

- Druk op de “**+**”- en “**-**”-toetsen om de bereidingstijd rechtstreeks te wijzigen.
- Druk op de **OK-toets** om het vermogen te kunnen wijzigen. De **Vermogensindicator** begint te knipperen.
- Druk op de “**+**”- en “**-**”-toetsen om het vermogen te wijzigen.
- Druk op de **OK-toets**.

Een bereiding stopzetten

Om het bereidingsproces stop te zetten, draait u de **Functieschakelaar** op nul of drukt u tweemaal op de **Stop-toets**.

Einde van een bereiding

Wanneer de ingestelde tijd verlopen is, geeft de oven een piepsein af en toont het display END.

Als u het bereidingsproces beëindigt heeft, draai de functieschakelaar en de thermostaat dan op nul.

Ontdooien

Algemene aanwijzingen om te ontdooien

1. Gebruik om te ondooien alleen serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (porselein, glas, geschikt plastic).
2. De ontdooi per gewicht-functie en de tabellen hebben betrekking op rauw voedsel.
3. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Hou bij het ontdooien van voedsel rekening met het ontdooiproces. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de schaal.
4. Verdeel het voedsel zo gelijkmatig mogelijk in de oven. Dikkere stukken vis of kippenbouten dienen aan de buitenkant te liggen. U kan de delicatere delen met een stukje aluminiumfolie afschermen. **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet in contact komen met de wanden, aangezien dit boogontlading zou kunnen veroorzaken.
5. De dikste stukken dienen verschillende malen omgedraaid te worden.
6. Verdeel het diepgevroren voedsel zo gelijkmatig mogelijk, aangezien de smallere en dunnere delen sneller ontdooien dan de grotere en dikkere delen.
7. Vetrijk voedsel zoals boter, kwark en room mag niet helemaal ontdooien. Als het op kamertemperatuur staat, is het binnen enkele minuten klaar om opgediend te worden. Bevroren slagroom moet voor gebruik geroerd worden.
8. Leg gevogelte op een omgekeerd bord zodat het vocht kan weglopen.
9. Wikkel brood in een papieren servet, zodat het niet teveel uitdroogt.
10. Draai het voedsel regelmatig om.
11. Haal het diepgevroren voedsel uit de verpakking en vergeet hierbij niet eventuele metalen haakjes te verwijderen. Als de verpakking om voedsel in de diepvriezer te bewaren ook voor opwarmen en bereiden kan dienen, verwijder dan alleen het deksel. Leg in de overige gevallen het voedsel in schalen die geschikt zijn voor magnetronovens.
12. Gooi het vocht, voornamelijk dat van gevogelte, na het ontdooien weg en laat het in geen geval in aanraking komen met het overige voedsel.
13. Let erop dat bij het automatische ontdooien er een doorwarmtijd nodig is tot het voedsel volledig is ontdooid.

Ontdooien

Om voedsel te ontdooien dient u de magnetron-functie in te stellen op een van de volgende vermogensstanden:

Stand	Vermogensstand	Vermogen
	Ontdooien / Warmhouden	200 W
	Ontdooien	400 W

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de verschillende ontdooi- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).naargelang van het soort voedsel, het gewicht en bijbehorende aanbevelingen.

Voedsel	Gewicht (g)	Ontdooitijd (min)	Doorwarmtijd (min)	Opmerking
Stukken vlees, kalfs-, runds- en varkensvlees	100	2-3	5-10	1 x Omkeren
	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
	500	10-12	10-15	2 x Omkeren
	1000	21-23	20-30	2 x Omkeren
	1500	32-34	20-30	2 x Omkeren
	2000	43-45	25-35	3 x Omkeren
Stoofvlees	500	8-10	10-15	2 x Omkeren
	1000	17-19	20-30	3 x Omkeren
Gehakt vlees	100	2-4	10-15	1 x Omkeren
	500	10-14	20-30	2 x Omkeren
Worst	200	4-6	10-15	1 x Omkeren
	500	9-12	15-20	2 x Omkeren
Gevogelte, stukken gevogelte	250	5-6	5-10	1 x Omkeren
Kip	1000	20-24	20-30	2 x Omkeren
Gevogelte	2500	38-42	25-35	3 x Omkeren
Visfilets	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
Forel	250	5-6	5-10	1 x Omkeren
Garnalen	100	2-3	5-10	1 x Omkeren
	500	8-11	15-20	2 x Omkeren
Fruit	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
	300	8-9	5-10	1 x Omkeren
	500	11-14	10-20	2 x Omkeren
Brood	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
	500	10-12	10-15	1 x Omkeren
	800	15-17	10-20	2 x Omkeren
Boter	250	8-10	10-15	
Kwark	250	6-8	10-15	
Room	250	7-8	10-15	

Koken met de magnetron

Opgelet! Lees aandachtig het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies" alvorens met de magnetron te koken.

Volg de volgende aanwijzingen bij het koken met de magnetron:

- Vóór het opwarmen of bereiden van voedsel met **schil** of vel (bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen, worsten) **prik** de schil of het vel door zodat het niet uit elkaar kan spatten. Maak een inkeping in het voedsel alvorens met de bereiding te beginnen.
- Alvorens een schaal of pot te gebruiken, controleer of die geschikt is voor de magnetron (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Bij het bereiden van voedsel met weinig vocht (bijv. **brood ontdooien**, popcorn maken, enz.) treedt er een snelle verdamping op. Op die manier werkt de oven alsof hij leeg is en kan het voedsel verkolen. Dit kan de oven en het serviesgoed beschadigen. Stel daarom alleen de nodige tijd in en blijf in de buurt.
- Het is niet mogelijk grote hoeveelheden olie (**frituren**) in de magnetronoven op te warmen.
- Haal **kant-en-klare maaltijden** uit hun verpakking, aangezien die niet altijd hittebestendig zijn. Volg de door de fabrikant opgegeven instructies.
- **Als er meerdere stukken serviesgoed zijn,** zoals bijvoorbeeld kopjes thee, verdeel die dan gelijkmatig over het hele draaiplateau.
- Sluit **plastic zakken** niet met metalen knijpers maar met plastic knijpers. Prik de zak verschillende keren door zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.
- Als u voedsel kookt of opwarmt, controleer of die een **minimumtemperatuur van 70°C** bereiken.
- Tijdens het kookproces kan er **waterdamp** ontstaan op het glas van de deur dat eventueel kan beginnen druppen. Dit is een normaal verschijnsel dat zich zeker zal voordoen als de omgevingstemperatuur laag is. De veiligheid van de oven wordt daardoor niet beïnvloed. Veeg na de bereiding het condensatiewater weg.
- Als u vloeistoffen opwarmt gebruik **serviesgoed met een grote opening**, zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.

Bereid het voedsel volgens de aanwijzingen en neem de in de tabellen aangegeven kooktijden en vermogensstanden in acht.

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts een aanwijzing zijn en dus kunnen variëren naargelang van de begintoestand, de temperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel. Het is aangeraden de tijden en vermogensstanden aan elke situatie aan te passen. Naargelang van het voedsel kan het nodig zijn de kooktijd te verlengen of in te korten of de vermogensstand te verhogen of verlagen.

Koken met de magnetron...

1. Hoe groter de hoeveelheid voedsel, hoe langer de kooktijd. Denk eraan dat:
   - Dubbele hoeveelheid » dubbele tijd
   - Half de hoeveelheid » halve tijd
2. Hoe lager de temperatuur, hoe langer de kooktijd.
3. Vloeibaar voedsel warmt sneller op.
4. Het gelijkmatig verdelen van het voedsel op het draaiplateau vergemakkelijkt het gelijkvormig kookproces. Als u de dikkere stukken voedsel aan de buitenkant van het plateau legt en de dunnere in het midden, zal u verschillende soorten voedsel tegelijk kunnen opwarmen.
5. De deur van de oven kan op elk moment worden geopend. De oven stopt automatisch met werken. De magnetron gaat pas verderwerken als u de deur sluit.
6. Afgedekt voedsel heeft minder kooktijd nodig en behoudt bovendien beter zijn oorspronkelijke smaak en kleur. Het deksel dient wel de microgolven door te laten en moet van kleine openingen zijn voorzien om stoom te laten ontsnappen.

Koken met de magnetron

Tabellen en suggesties – Groente koken

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vocht toevoegen	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarm-tijd (min.)	Aanwijzingen
Bloemkool	500	100 ml	800	9-11	2-3	De bovenkant met boter besmeren. In schijven snijden. Afdekken
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Erwten & wortels, diepgevroren wortels	300	100 ml	800	7-9	2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken
	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Aardappelen	250	25 ml	800	5-7	2-3	Schillen en in gelijke stukken snijden. Afdekken
Paprika	250	25 ml	800	5-7	2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken
Prei	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Spruitjes, diepgevroren	300	50 ml	800	6-8	2-3	Afdekken
Zuurkool	250	25 ml	800	8-10	2-3	Afdekken

Tabellen en suggesties – Vis bereiden

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarmtijd (min.)	Aanwijzingen
Visfilets	500	600	10-12	3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen.
Hele vis	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen. Eventueel de fijne uiteinden van de vis afdekken.

Koken met de grill

Gebruik om een goed resultaat te bekomen met de grill het bijgeleverde rooster samen met de oven.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES:

1. Als de grill voor het eerst wordt gebruikt, ontstaat er enige rook en geur, die het gevolg zijn van de oliën die tijdens de fabricage werden toegepast.
2. Het deurglas bereikt hoge temperaturen wanneer de grill wordt gebruikt. **Houd kinderen buiten bereik.**
3. Als de grill in werking is, bereiken de ovenwanden en het rooster hoge temperaturen. Het is daarom aangeraden ovenhandschoenen te gebruiken.
4. Bij langer gebruik van de grill is het normaal dat de weerstanden tijdelijk worden uitgeschakeld. Dit komt door de veiligheidsthermostaat.
5. **Belangrijk!** Als u voedsel grilleert of kookt in schalen, controleer of het serviesgoed geschikt is. Zie hoofdstuk over het gebruik van serviesgoed!
6. Bij het gebruik van de grill kan het gebeuren dat vetspatjes op de weerstand terechtkomen en aanbranden. Dit is normaal en wijst niet op het slecht functioneren van de oven.
7. Reinig na elke bereiding de binnenkant en de accessoires, zodat er geen vuil aankoekt.

Koken met de grill

Tabellen en suggesties – Grill zonder magnetron

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Vis			
Zeebrasem Sardine/poon	800 6-8 stuks	18-24 15-20	Een dun laagje boter aanbrengen. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen en zout of kruiden aanbrengen.
Vlees			
Worst	6-8 stuks	22-26	Doorprikken als de helft van de bereidingstijd is verlopen en omdraaien.
Diepgevroren hamburger	3 stuks	18-20	2 tot 3 keer omdraaien
Sparerib (ca. 3 cm dik)	400	25-30	Beboteren en omdraaien als de helft van de tijd is verlopen.
Overige			
Toast	4 stuks	1½-3	Houd de toast in het oog.
Broodjes/sandwiches gratineren	2 stuks	5-10	In het oog houden.

Verwarm de grill 2 minuten voor. Gebruik het rooster, tenzij anders staat aangeduid, Plaats het rooster op een bakje of bord, zodat vocht en vet kunnen worden opgevangen. De opgegeven tijden zijn slechts een aanwijzing en kunnen variëren naargelang van de samenstelling en de hoeveelheid voedsel, alsook het gewenste resultaat. Vis en vlees krijgen een heerlijke smaak als ze voor het grilleren worden besprenkeld met plantaardige olie, kruiden en specerijen en enkele uren blijven marineren. Voeg het zout pas na het grilleren toe.

Worsten spatten niet uiteen als ze vooraf met een vork worden doorprikt.

Als de helft van de tijd is verlopen, houd de bereiding in het oog en keer eventueel om of besprenkel met olie.

De grill is uitermate geschikt voor het bereiden van dunne stukken vlees en vis. Dunne stukken vlees hoeven maar een keer te worden omgedraaid, dikkere stukken verscheidene keren. Bij vis wordt aangeraden beide uiteinden samen te voegen, kop en staart, en hem op het rooster te leggen.

Koken met de grill

Tabellen en suggesties – Magnetron + Grill

De magnetron + grill-functie is ideaal om snel voedsel te koken en het tegelijkertijd een bruin korstje te geven. Bovendien kan u er ook voedsel mee gratineren.

De magnetron en de grill functioneren gelijktijdig. De microgolven koken en de grill braadt.

Gerecht	Hoeveelheid (g)	Serviesgoed	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarmtijd (min.)
Gegratineerde pasta	500	Lage vorm	400	12-17	3-5
Gegratineerde aardappelen	800	Lage vorm	600	20-22	3-5
Lasagne	ca. 800	Lage vorm	600	15-20	3-5
Gegratineerde kwark	ca. 500	Lage vorm	400	18-20	3-5
2 verse kippenbouten (op het rooster)	200 elk	Lage vorm	400	10-15	3-5
Gevogelte	ca. 1000	Hoge en brede schaal of pot	400	35-40	3-5
Uiensoep gratineren	2 kopjes van 200	Soepkommetjes	400	2-4	3-5

Controleer of het serviesgoed geschikt is voor de magnetron alvorens het te gebruiken. Gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

Het serviesgoed dat voor de combinatiefunctie wordt gebruikt dient zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn. Zie hoofdstuk over het soort serviesgoed!

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts aanwijzingen zijn en kunnen variëren naargelang van de begintemperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel.

Als de tijd niet genoeg is om een bruin korstje te krijgen, laat het voedsel nog 5 of 10 min. onder de grill staan.

Houd rekening met de doorwarmtijden en keer de stukken gevogelte om.

Gebruik het draaiplateau bij de bereiding tenzij anders staat aangegeven.

De opgegeven waarden houden in dat de binnenruimte koel is (het is niet nodig voor te verwarmen).

Koken met de magnetron + hete lucht

Tabellen en suggesties – Braden

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Temperatuur ºC	Tijd (min	Doorwarmtijd (min)	Aanwijzingen
Runderstoofvlees	1000	200	160/170	80/90	10	Serviesgoed zonder deksel
Varkenslende	500/600	200	180/190	35/40	10	Serviesgoed zonder deksel
Hele kip	100/1200	400	230/250	30/40	10	Deksel op serviesgoed. Borst naar boven. Niet omdraaien.
Stukken kip	800	400	230/250	25/35	10	Serviesgoed zonder deksel. De stukken kip met het vel naar boven laten wijzen. Niet omdraaien.
Eend	1500/1700	200	220/240	70/80	10	Deksel op serviesgoed. Niet omdraaien.

Tips om te braden

Draai de stukken vlees om als de helft van de kooktijd is verlopen. Laat als het gebraad klaar is nog 20 minuten rusten in de uitgeschakelde en gesloten oven. Zo wordt het vleessap beter verdeeld.

Voeg 2 à 3 eetlepels jus of gelijkaardig vocht toe aan mager vlees en 8 à 10 eetlepels aan stoofvlees, naargelang de hoeveelheid vlees.

De temperatuur en de bereidingstijd hangen af van het soort voedsel en de hoeveelheid.

Als het gewicht van het gebraad niet in de tabel staat aangeduid, kies dan het aangeduide gewicht dat er net onder ligt en verleng de tijd.

Tips over het serviesgoed

Controleer of het serviesgoed in de oven past.

Warm serviesgoed van glas dient op een droge keukendoek te worden geplaatst. Als zulk serviesgoed op een koud of nat oppervlak wordt geplaatst, kan het glas barsten en breken. Gebruik pannenlappen of ovenwanten om het serviesgoed uit de oven te halen.

Koken met de hete lucht

Tabellen en suggesties – Koken

Voedsel	Serviesgoed	Hoogte	Temperatuur	Tijd (Min.)
Notencake	Bakvorm met opening in het midden	1	170/180	30/35
Fruittaart	Springvorm Ø 28 cm	2	150/160	35/45
Engelse cake	Bakvorm met opening in het midden	1	170/190	30/45
Zoute taarten	Ronde glazen bakvorm	2	160/180	50/70
Biscuitdeeg	Springvorm Ø 26 cm	1	160/170	40/45
Boomstronk	Ronde glazen bakvorm	2	110	35/45
Kersentaart	Ronde glazen bakvorm	2	170/180	35/45

Tips over de bakvormen

De meest gebruikte bakvormen zijn de zwarte metalen vormen. Als u ook de magnetron gebruikt, gebruik dan bakvormen van glas, aardewerk of kunststof. Deze dienen bestand te zijn tegen temperaturen tot 250ºC. Als u dit soort vormen gebruikt, wordt het gebak minder krokant.

Tips over het bereiden van gebak

De temperatuur en bereiding van het gebak hangen af van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Probeer eerst een lagere temperatuur uit en stel de volgende keer eventueel een hogere temperatuur in. Een lagere temperatuur laat toe gelijkmatiger te bakken. Plaats de bakvorm steeds in het midden van het (draai)plateau.

Bereidingssuggesties

Hoe te controleren of het gebak gaar is

Steek een tandenstoker in het dikste gedeelte van het gebak. Als het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.

Het gebak is heel donker

Stel de volgende keer een lagere temperatuur in en laat het gebak langere tijd gaar worden.

Het gebak is uitgedroogd

Maak met een tandenstoker kleine gaatjes in het reeds gare gebak. Giet er daarna wat sap of sterke drank over. Verhoog de volgende keer de temperatuur met ongeveer 10º en verkort de bereidingstijd.

Het gebak raakt niet los als het wordt omgedraaid

Laat het gebak na de bereiding 5 à 10 minuten afkoelen, waardoor het makkelijker uit de vorm loskomt. Als het gebak dan nog niet loskomt, maak de randen dan voorzichtig los met een mes. Vet de bakvorm de volgende keer beter in.

Tips om energie te besparen

Als u meer dan één gebak klaarmaakt, is het aangeraden ze na elkaar te bereiden. De oven is dan nog warm, wat de bereidingstijd van het tweede gebak inkort.

Gebruik bij voorkeur donkere, geverfde of emaillen bakvormen, want deze absorberen beter de warmte.

In het geval van langere bereidingstijden, kan u de oven 10 minuten voor het einde uitzetten en zo van de resterende warmte gebruik maken om de bereiding te voltooien.

Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Magnetron-functie

Houd er bij de magnetron-functie rekening mee dat de microgolven door metalen oppervlakken worden weerkaatst. Glas, porselein, aardewerk en plastic laten microgolven door.

Daarom **mag geen serviesgoed van metaal of met metalen delen of versieringen in de magnetron gebruikt worden**. Glas en aardewerk met **metalen delen of versieringen** (bijv. loodkristal) mogen niet gebruikt worden.

Ideaal om in de magnetron te koken is resistent glas, porselein of aardewerk en hittebestendig plastic. Fijn en breekbaar glas of porselein dienen korte tijd gebruikt te worden om vooraf bereid voedsel te ontdooien of op te warmen.

Warm voedsel geeft warmte af aan de schalen, die zeer heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd een **pannenlap!**

Het testen van serviesgoed

Plaats het servies in de oven gedurende 20 seconden op de hoogste vermogensstand van de magnetron. Als dit hierna nog steeds koud is of nauwelijks is opgewarmd, is het geschikt. Warmt het echter op of ontstaat er boogontlading, dan is het niet geschikt.

Waarschuwing: als de Nimagnetron in gebruik is, zorg er dan voor dat er geen ongeschikte voorwerpen zich in de oven bevinden, inclusief de meegeleverde voorwerpen die uitsluitend voor de grill of ovenfuncties geschikt zijn.

Grill- en Hete Lucht-functies

Bij de grill-functie dient het serviesgoed tegen een temperatuur van minstens 300°C bestand te zijn.

Plastic serviesgoed is niet geschikt.

Gecombineerde functies (met magnetron)

Bij de magnetron + grill-functie dient het serviesgoed zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn.

Aluminium bakjes en aluminiumfolie

Kant-en-klare gerechten in aluminium bakjes of aluminiumfolie mogen in de oven worden geplaatst indien het volgende in acht wordt genomen:

- Houd rekening met de aanbevelingen van de fabrikant op de verpakking.
- Aluminium bakjes mogen niet hoger zijn dan 3 cm of in contact komen met de wanden van de binnenruimte (**minstens 3 cm afstand**). Het aluminium deksel dient te worden verwijderd.
- Plaats het aluminium bakje rechtstreeks op het draaiplateau. Als u het rooster gebruikt, plaats het bakje dan op een porseleinen schotel. Plaats het bakje nooit rechtstreeks op het rooster!
- De bereidingstijd is langer aangezien de microgolven het voedsel alleen van bovenaf binnendringen. In geval van twijfel, gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.
- Aluminiumfolie kan gebruikt worden om microgolven te werkaatsen tijdens het ontdooiproces. Delicaat voedsel zoals gevogelte of gehakt vlees kan tegen oververhitting worden beschermd door de respectieve uiteinden af te dekken.
- **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet rechtstreeks in contact komen met de wanden van de binnenruimte, aangezien er boogontlading zou kunnen ontstaan.

Deksels

Aangeraden wordt glazen of plastic deksels te gebruiken of plastic folie, aangezien op deze manier:

1. Overvloedige verdamping wordt tegengegaan (voornamelijk bij lange bereidingstijden);
2. Het bereidingsproces sneller is;
3. Het voedsel niet uitdroogt;
4. Het aroma behouden blijft.

Het deksel moet voorzien zijn van openingen zodat er geen druk ontstaat. Plastic zakken dienen eveneens openingen te hebben. Zowel flessen als potjes met babyvoeding en andere gelijkaardige potjes mogen alleen zonder deksel worden opgewarmd, aangezien ze anders uit elkaar zouden kunnen spatten.

Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Tabel – Serviesgoed

Onderstaande tabel geeft een overzicht van welk serviesgoed geschikt is voor elke situatie.

Ingestelde functie / Serviesgoed	Magnetron		Grill + Hete lucht	Gecombineerde Functie (met magnetron)
	Ontdooien / opwarmen	Koken		
Glas en porselein 1)				
Huishoudelijk, niet vuurvast, mag in de vaatwasser	ja	ja	nee	nee
Geglazuurd aardewerk				
Vuurvast glas en porselein	ja	ja	ja	ja
Gres serviesgoed 2)				
Geglazuurd of niet, zonder metalen versieringen	ja	ja	nee	nee
Terracotta 2)				
Geglazuurd	ja	ja	nee	nee
Ongeglazuurd	nee	nee	nee	nee
Plastic 2)				
Hittebestendig tot 100°C	ja	nee	nee	nee
Hittebestendig tot 250°C	ja	ja	nee	nee
Plastic folie 3)				
Plastic film voor voedinsmiddelen	nee	nee	nee	nee
Cellofaan	ja	ja	nee	nee
Papier, karton, perkament 4)	ja	nee	nee	nee
Metaal				
Aluminiumfolie	ja	nee	ja	nee
Aluminium verpakkingen 5)	nee	ja	ja	ja
Accessoires (Rechthoekige rooster)	nee	nee	ja	nee

1. Zonder gouden of zilveren rand en zonder loodkristal.
2. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht!
3. Gebruik geen metalen knijpers om de zakken te sluiten. Doorprik de zakken. Gebruik de folies alleen om af te dekken.
4. Gebruik geen papieren bordjes.
5. Alleen lage aluminium verpakkingen en zonder deksel. Het aluminium mag niet in contact komen met de wanden van de binnenruimte.

Reiniging en onderhoud van de oven

Normaal gezien is het reinigen het enige nodige onderhoud.

Opgelet! De magnetronoven dient regelmatig te worden gereinigd en alle etensresten dienen te worden verwijderd. Indien de magnetronoven niet naar behoren wordt schoongemaakt, kan het oppervlak ervan worden beschadigd**, wat de levensduur van de oven kan inkorten en eventueel tot gevaarlijke toestanden leiden.**.

Opgelet! Het reinigen dient te gebeuren als de oven van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de oven uit.

Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen, aangezien die vlekken en krassen kunnen veroorzaken.

Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.

Buitenkant

Het volstaat de oven met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is, kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Wrijf de oven daarna droog met een droge doek.

Gebruik **bij ovens met een aluminium voorkant** een zacht reinigingsmiddel voor glas en een zachte doek die geen draden loslaat. Reinig in horizontale richting zonder druk uit te oefenen op het oppervlak.

Verwijder onmiddellijk kalkaanslag en vlekken veroorzaakt door vet, zetmeel en eiwit. Deze vlekken kunnen invreten.

Vermijd dat er water in de oven binnenkomt.

Binnenkant

Reinig na elk gebruik de binnenwanden met een vochtige doek, aangezien het dan gemakkelijker is spatjes en aangekoekt eten te verwijderen.

Gebruik om hardnekkig vuil te verwijderen een niet bijtend middel. **Gebruik geen ovensprays of andere bijtende of schuurmiddelen.**

Houd de deur en de voorkant van de oven altijd schoon zodat een correcte werking kan gegarandeerd worden.

Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.

Verwijder regelmatig het draaiplateau en respectieve houder en reinig de bodem van de binnenruimte, vooral als er vocht is gemorst.

Schakel de oven niet aan zonder het draaiplateau en de respectieve houder.

Als de binnenkant zeer vuil is, plaats een glas water op het draaiplateau en zet de magnetron gedurende 2 of 3 minuten in de hoogste vermogensstand. De vrijgekomen waterdamp zal het vuil losweken, dat nadien makkelijk met een zachte doek kan worden verwijderd.

Onaangename geuren (bijv. na het bereiden van vis) kunnen makkelijk geneutraliseerd worden door een kop water met enkele druppels citroensap of azijn, en een theelepel om een laattijdig kookproces te voorkomen, 2 à 3 minuten in de hoogste vermogensstand van de magnetron te verwarmen.

Reiniging en onderhoud van de oven

Het mica plaatje (3) in de bovenwand dient altijd goed schoongehouden te worden. Opgehoopte etensresten op het plaatje kunnen schade of vonken veroorzaken.

Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

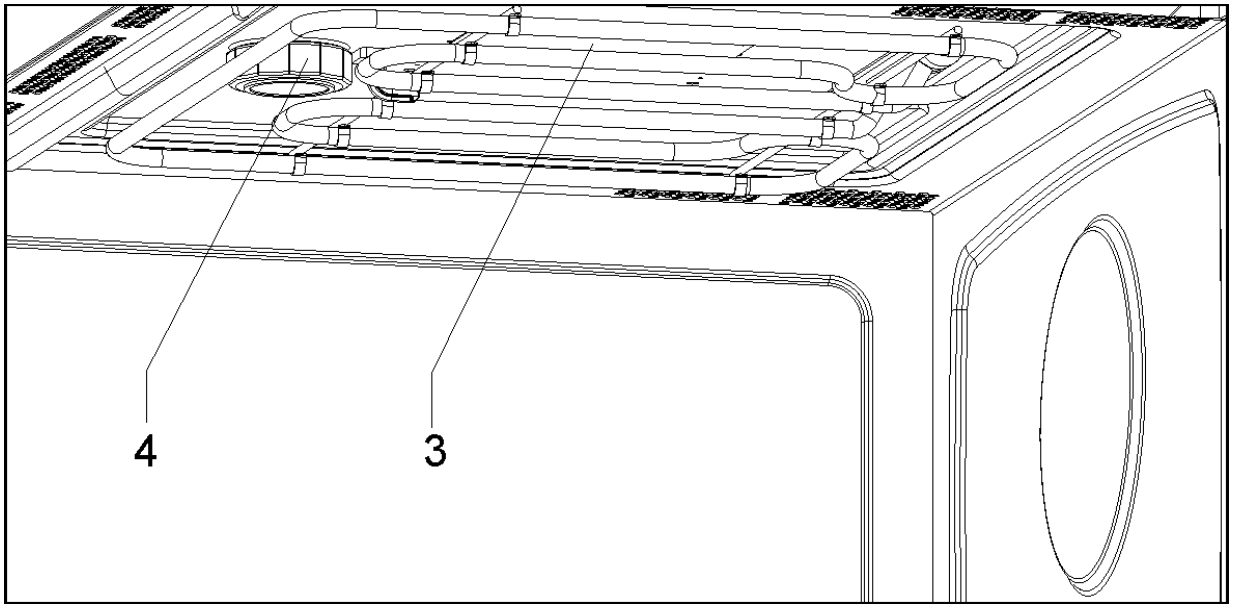
Verwijder het mica plaatje niet om alle risico's te vermijden.

Het glazen omhulsel van het lampje **(4)** bevindt zich in de bovenwand van de oven en kan makkelijk worden verwijderd voor reiniging. Schroef het los en reinig het met water en afwasmiddel.

Accessoires

Reinig de accessoires na elk gebruik. Als deze erg vuil zijn, laat ze eerst weken en gebruik vervolgens een borstel en een spons. De accessoires kunnen in de vaatwasser worden gewassen.

Controleer of het draaiplateau en respectieve houder altijd schoon zijn. Schakel de oven niet aan zonder het draaiplateau en de respectieve houder.



Wat te doen bij storingen?

OPGELET! Alle reparaties dienen door vakmensen te worden uitgevoerd. Alle reparaties uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend kunnen gevaarlijk zijn.

De volgenden storingen kunnen worden verholpen zonder contact op te nemen met de Technische Dienst.

- **Het display staat uit!** Controleer of:

- De uuraanduiding werd uitgeschakeld (zie hoofdstuk over basisregelingen).

- **Er gebeurt niets als men op de toetsen drukt!** Controleer of:

- De veiligheidsblokkering ingeschakeld is (zie hoofdstuk over basisregelingen).

- **De oven werkt niet!** Controleer of:

- De stekker goed in het stopcontact zit.
- Het voedingscircuit van de oven aan staat.
- De deur goed dicht is. De deur moet met een klik dichtgaan.
- Er een voorwerp tussen de deur en de voorkant van de binnenruimte zit.

- **Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat!** Controleer of:

- Er boogontlading ontstaat in de oven door metalen voorwerpen (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Het servies in contact komt met de ovenwanden.
- Er losse spiesen of lepels in de oven liggen.

- **Het voedsel warmt niet of heel traag op!** Controleer of:

- U misschien per ongeluk metalen serviesgoed hebt gebruikt.
- De juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
- U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal in de oven hebt geplaatst.

- **Het voedsel is te warm, uitgedroogd of aangebrand!** Controleer of u de juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.

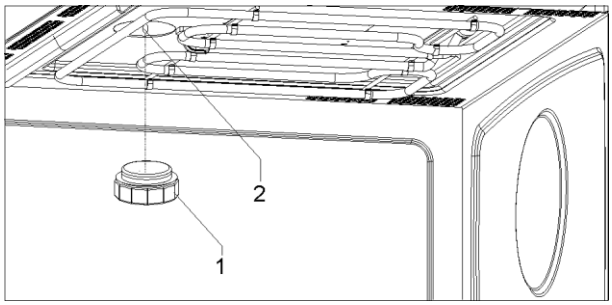
- **Er is een geluid hoorbaar als het bereidingsproces is geëindigd!** Dat is geen probleem. De koelventilator werkt gedurende enige tijd voort. Als de temperatuur voldoende is gedaald, zal de ventilator uitschakelen.

- **De oven werkt maar het lampje binnenin niet!** Als alle functies normaal werken is het lampje mogelijk gesprongen. U kan het apparaat gewoon verdergebruiken.

Het lampje vervangen

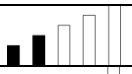
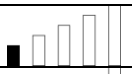
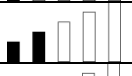
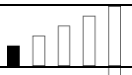
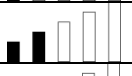
Ga om het lampje te vervangen als volgt te werk:

- Sluit de oven van het elektriciteitsnet af. Trek de stekker uit het stopcontact of verbreek de stroomtoevoer naar de oven.
- Schroef het glazen omhulsel **(1)** van het lampje los.
- Verwijder het halogeen lampje **(2)**. **Opgelet! Het lampje kan zeer heet zijn.**
- Plaats een nieuw halogeen lampje van 12V / 20W. **Opgelet! Raak het oppervlak van het lampje niet rechtstreeks met de vingers aan want dat zou het lampje kunnen beschadigen.** Volg de instructies van de fabrikant van het lampje op.
- Schroef het glazen omhulsel vast **(1)**.
- Sluit de oven weer op het elektriciteitsnet aan.



Technische gegevens

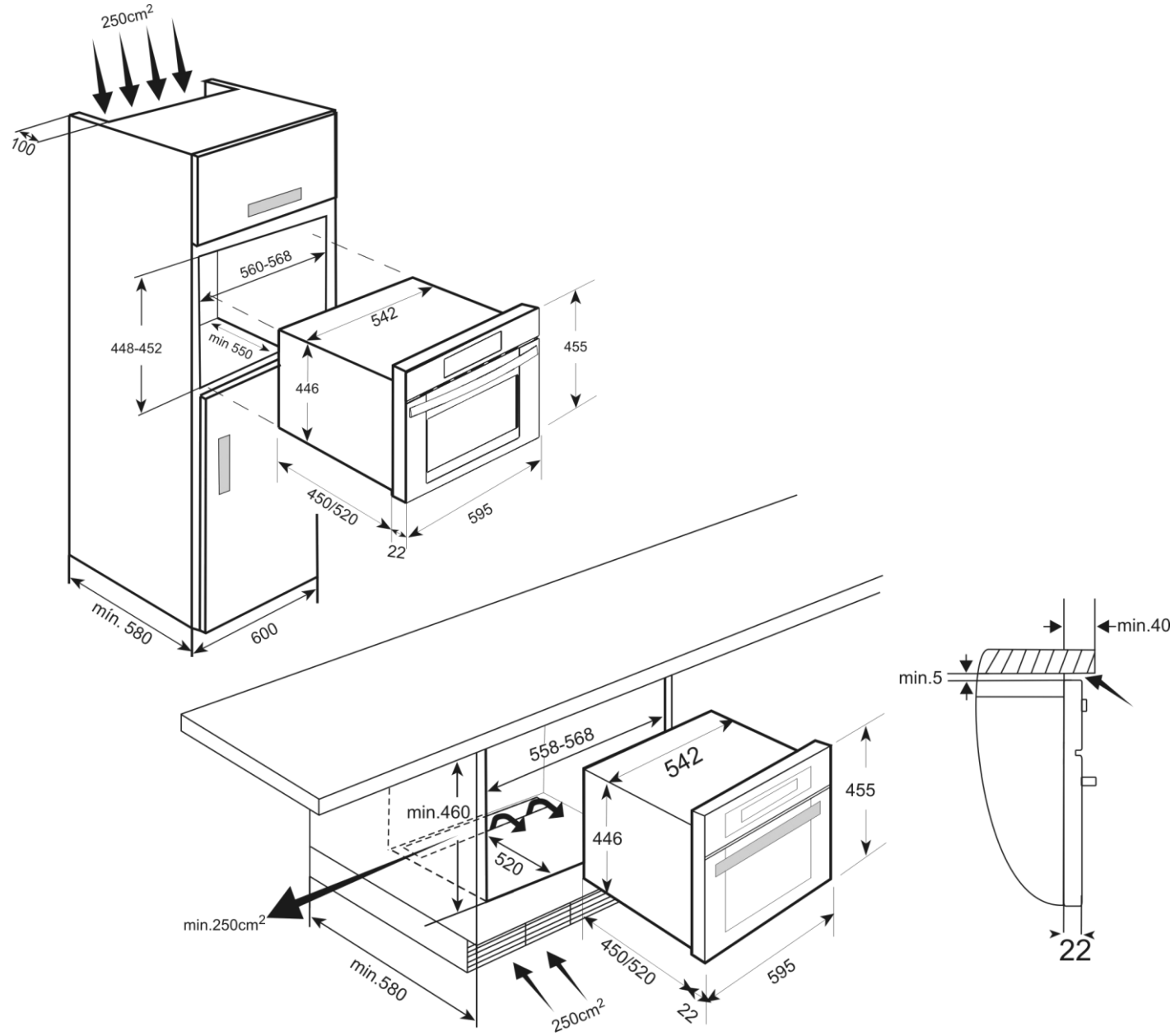
Functiebeschrijving

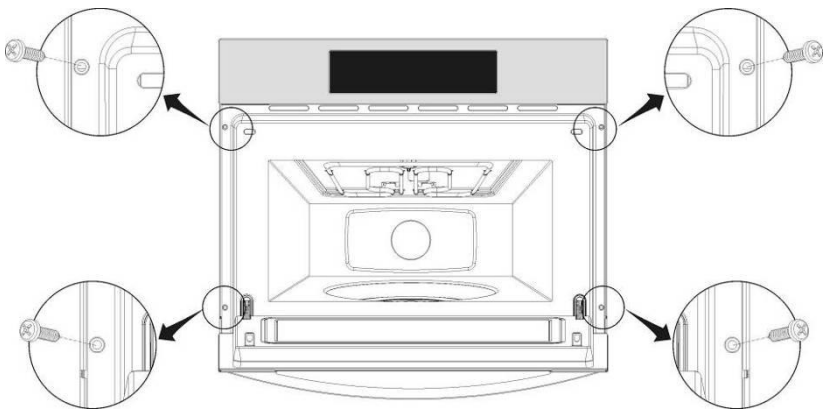
Functie		Vermogens-standen Magnetron		Voedsel
	Magnetron		200 W	Langzaam ontdooien van kwetsbare voedingsmiddelen; voedsel warm houden.
			400 W	Met weinig warmte koken; rijst koken. Snel ontdooien.
			600 W	Boter smelten. Babyvoedsel opwarmen.
			800 W	Groenten en voedsel koken. Voorzichtig koken en opwarmen. Kleine porties voedsel opwarmen en koken. Fijn voedsel opwarmen.
			1000 W	Vloeistoffen en kant-en-klare eetwaren koken en snel opwarmen.
	Magnetron + Grill		200 W	Voedsel toasten.
			400 W	Gevogelte en vlees grilleren.
			600 W	Taarten en met kaas afgewerkte gerechten koken.
			800 W	Voorzichtig gebruiken: het voedsel kan verbranden.
			1000 W	Voorzichtig gebruiken: het voedsel kan verbranden.
	Grill	---	---	Voedsel grilleren.
	Magnetron + Hete lucht		200 W	Vlees braden en laten sudderen.
			400 W	Gevogelte braden.
			600 W	Snel braden van ander voedsel.
			800 W	Voorzichtig gebruiken: het voedsel kan verbranden.
			1000 W	Voorzichtig gebruiken: het voedsel kan verbranden.
	Hete lucht	---	---	Braden en bakken.
	Grill +Hete lucht	---	---	Gelijkmatig bruinen van voedsel.

Specificatie

- Spanning AC ..... 220-240 V / 50 Hz
- Vereist vermogen ..... 3400 W
- Vermogen grill. ..... 1500 W
- Heteluchtvermogen ..... 1600 W
- Vermogen magnetron..... 1000 W
- Microgolffrequentie … ..... 2450 MHz
- Afmetingen ommanteling (b×h×d). ..... 595 × 455 × 542 mm
- Afmetingen binnenruimte (b×h×d). ..... 420 × 210 × 390 mm
- Inhoud oven..... 38 l
- Gewicht ..... 38 kg

Dimensions pour l'installation du four / Afmetingen voor installatie





FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que la partie avant de celui-ci butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au moyen des 4 vis fournies. Introduisez-les dans les trous prévus à cet effet.

NL

- Plaats de oven in het meubelstuk zodat het frame het meubelstuk raakt en hij recht is uitgelijnd.
- Open de ovendeur en zet de oven vast aan de zijwanden van het meubelstuk met behulp van de 4 bijgeleverlde schroeven, via de 4 gaten in het frame van de oven.

COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@kuppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNIK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve

TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com

TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10

Cód: 163960-a